

COMERCIO E INDUSTRIA

# Nueces de California

100% CALIDAD SUPERIOR

Información proporcionada por la California Walnut Commission

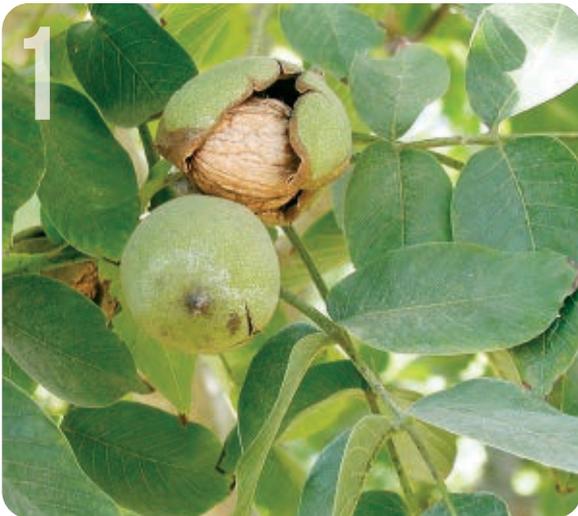


# SEGURIDAD ALIMENTARIA

## En todas las etapas

La seguridad alimentaria es primordial para la industria de las Nueces de California, como también lo es para los consumidores. Las Nueces de California se cultivan y se procesan bajo estrictos estándares de control de calidad para ofrecer un producto de gran calidad durante todo el año.

La industria de las Nueces de California se ha ganado la reputación de producir nueces de la más alta calidad, manteniendo unos niveles excepcionales de seguridad alimentaria durante todo un siglo. Las Nueces de California se cultivan, se cosechan y se procesan siguiendo estrictas normas federales y estatales referentes a la seguridad alimentaria. Nuestro producto final a menudo supera los estándares de calidad establecidos por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA).



### PASO 1:

#### COSECHA

La cosecha se inicia a finales de agosto, cuando las cáscaras exteriores verdes comienzan a abrirse, momento en el que se pueden recoger las nueces, y continúa hasta finales de noviembre.



### PASO 2:

#### RECOLECCIÓN

En primer lugar, se limpia el suelo de la explotación. Luego, los agitadores mecánicos sacuden vigorosamente cada árbol y miles de nueces caen al suelo. A continuación, se apilan cuidadosamente en hileras para permitir que las cosechadoras mecánicas las recojan para limpiarlas.



## PASO 3:

### PROCESAMIENTO

La cáscara verde exterior se retira con una descascaradora y la nuez se lava, luego se deshidrata mecánicamente (se seca con aire) hasta conseguir un nivel óptimo de humedad del 8%. De esta forma se evita que la nuez se eche a perder y conserve toda su calidad durante el almacenamiento. Las nueces se conservarán con su cáscara hasta el momento en que se vayan a descascarar. Cuando aún están en el árbol, las Nueces de California quedan protegidas de la contaminación gracias a su doble envoltura de cáscara exterior verde y la cáscara interior.



## PASO 4:

### CLASIFICACIÓN

Las nueces se transportan a una planta de envasado donde se clasifican según el uso que se les vaya a dar, con cáscara o sin cáscara.



## PASO 5:

### NUECES CON CÁSCARA

Tras el secado, se procede al calibrado de la nuez con cáscara. Las nueces con cáscara se clasifican como jumbo, grande, mediana o baby según las normas del USDA. Al concluir este proceso, las nueces ya están listas para ser distribuidas, para que los consumidores de todo el mundo disfruten abriéndolas y puedan saborear la deliciosa nuez que hay en su interior.



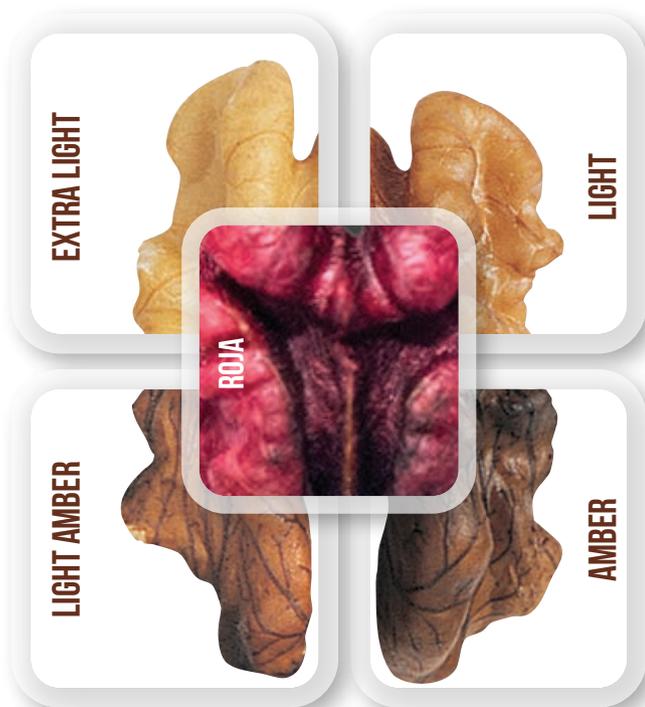
## PASO 6:

### CRIBA Y SEPARACIÓN POR TAMAÑOS

Las nueces salen del almacén según sea necesario y se envían al departamento de descascarillado, donde se abren mecánicamente. Los granos se clasifican según tamaños para pasar posteriormente por clasificadores electrónicos de grados de color de la nuez. Una vez clasificados ya están listos para el envasado.

# PROCESAMIENTO INDUSTRIAL de Nueces de California

Las nueces sin cáscara están disponibles en varios colores y tamaños. Para obtener una descripción completa de todas las diferentes clasificaciones y colores, consulta [www.nuecesdecalforniaprofesionales.com](http://www.nuecesdecalforniaprofesionales.com)



COLOR



TAMAÑO



CALIFORNIA WALNUT COMMISSION

**BBrand.** The team behind the brand S.L. c/ Raset, 29 Planta baja (Local 4), 08021 Barcelona (España)  
E-mail: [trade@nuecesdecalforniaprofesionales.com](mailto:trade@nuecesdecalforniaprofesionales.com)