



NUECES DE CALIFORNIA

# Prácticas recomendadas para el manipulado y el almacenaje



La calidad y la conservación de las nueces pueden verse influidas por tres factores:



Características del producto y envasado



El entorno durante la distribución y el almacenaje



Transporte



## Del árbol al cliente

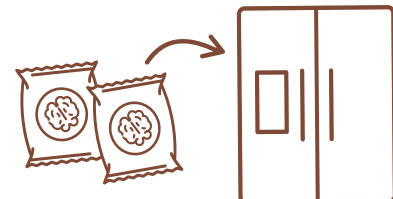
La cosecha de nueces en California suele ir desde finales de agosto hasta principios de noviembre. En el momento que la cáscara verde exterior de la nuez empieza a secarse y partirse, las nueces están listas para la cosecha.

Gracias a su robusta cáscara y a su curtida cubierta exterior, las nueces están excepcionalmente bien protegidas de las plagas y otros problemas de calidad. Si se almacenan y manipulan adecuadamente, pueden consumirse al menos un año después de la cosecha, aunque suelen consumirse mucho antes.

## Prevención de la oxidación/rancidez

- ▶ **El almacenamiento en frío** puede minimizar los problemas de calidad de las nueces, como el enranciamiento.
- ▶ **Para evitar el enranciamiento** y prolongar la vida útil del producto, éste debe envasarse en materiales que no permitan que la luz o el aire entren en contacto con el producto.
- ▶ **El lavado con nitrógeno** (sustituir el oxígeno por oxígeno por nitrógeno alimentario) también puede prolongar la vida de los productos precintados sin abrir.

- ▶ **El envase resellable** es ideal para mezclas de aperitivos y otros envases de venta al por menor, que el consumidor puede abrir y cerrar varias veces. El envase debe incluir el texto "Refrigerar después de abrir" para que el consumidor pueda mantener una calidad óptima.



## Recomendaciones de almacenaje | Conserve las nueces refrigeradas todo el año.



### Almacenaje en frío

para minimizar los principales problemas de deterioro de la calidad de las nueces. Como los riesgos para la seguridad alimentaria, la oxidación lipídica (sabor rancio) y la oxidación fenólica del grano (oscurecimiento).



### Protección

de insectos y plagas. Almacénelos separados de otros alimentos de riesgo.



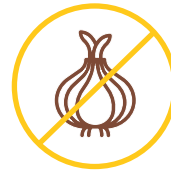
### Rotación de existencias

para optimizar la vida útil.



### Humedad de la nuez

debe mantenerse en 4,3% o menos.



### Evitar la exposición

a olores fuertes, ya que las nueces pueden absorber olores de otros materiales si se exponen durante períodos prolongados.

10°C

50°F

0-5°C

32-41°F



CORTO PLAZO

LARGO PLAZO

### Almacenar en lugar fresco y seco

(<10°C y <65% de humedad relativa). Para almacenamiento a largo plazo, hasta seis meses, refrigerar a una temperatura entre 0°C y 5°C y <65% de humedad relativa.

## Logística de transporte

Las nueces deben transportarse en camiones refrigerados desde el manipulador hasta el almacén del minorista. El minorista deberá mantener las nueces refrigeradas para prolongar su vida útil para las tiendas y los consumidores.

- **Mantenga inventarios de nueces** para ventas “justo a tiempo” o “programadas” con el fin de minimizar el tiempo de almacenamiento.



## NUECES DE CALIFORNIA

Representación comercial en España:

**BBrand.** The team behind the brand S.L. c/ Còrsega, 236, local interior, 08036 Barcelona (España)

E-mail: [trade@nuecesdecalforniaprofesionales.com](mailto:trade@nuecesdecalforniaprofesionales.com)

[www.nuecesdecalforniaprofesionales.com](http://www.nuecesdecalforniaprofesionales.com)

