

CATÁLOGO DE PRODUCTOS



La Nogalera

Nuez pecana certificada

MITADES Y PEDAZOS · U.S. FANCY



La Nogalera en una página

PRODUCTO

Nuez pecana certificada

Mitades en 3 calibres y pedazos en 4 calibres. Un solo ingrediente, sin OGM, sin aditivos, sin irradiación. Origen: México o Estados Unidos, según disponibilidad de cosecha.

CALIDAD

U.S. Fancy

Pasteurización térmica validada por tercero certificado, rechazo de más del 99 % de materia extraña, registro FDA, Kosher y Halal.

PRESENTACIÓN

Caja de 30 lb

13.61 kg netos, empacados al vacío. Tarima de 60 a 70 cajas y vida útil de 12 meses en frío.

MITADES · PIEZAS POR LIBRA

Tamaño 13	Mammoth halves	201 – 250 pz/lb
Tamaño 12	Junior Mammoth halves	251 – 300 pz/lb
Tamaño 11	Jumbo halves	301 – 350 pz/lb

PEDAZOS · TAMAÑO DE PIEZA

Tamaño 7	Large pieces	8 – 13 mm
Tamaño 4	Medium pieces	5 – 10 mm
Tamaño 3	Small pieces	3 – 6 mm
Tamaño 1	Midget pieces	2 – 5 mm

CERTIFICACIONES



Certificados vigentes y análisis de laboratorio por lote, a solicitud.

Calidad y certificados

U.S. FANCY

Producto de primera calidad elaborado con las mejores nueces seleccionadas en campo. Se descascara, procesa y limpia bajo estrictos controles de calidad e inocuidad para garantizar una excelente apariencia, sabor y frescura, conforme a la especificación La Nogalera I-IN para el grado U.S. Fancy, mitades y pedazos.

- **Grado Fancy:** color ámbar a ámbar claro. Grado Choice: ámbar oscuro.
- **Pasteurización térmica validada:** reducción 5-log de patógenos, incluida *Salmonella* spp., en toda la materia prima.
- **FDA** (registro en la Oficina de Bioterrorismo) y **USDA**, estándar vigente.
- **Un solo ingrediente:** nuez pecana. Alérgeno: frutos secos. Sin organismos genéticamente modificados; sin ionización ni radiación (FDA 21 CFR 179.26).
- **Laboratorio propio acreditado por A2LA (ISO/IEC 17025):** certificado de análisis por lote.



SQF
Inocuidad alimentaria



ESR
Responsabilidad social



Kosher OU
Orthodox Union



Sedex
Cadena de suministro ética



Halal
CCIM Halal Consultants



Non-GMO
Project Verified



USDA Organic
Certificación orgánica

Tamaños de mitad

HALVES · CONTEO DE MITADES POR LIBRA



TAMAÑO 13

Mammoth halves

201 – 250 pz/lb

La mitad más grande del catálogo



TAMAÑO 12

Junior Mammoth halves

251 – 300 pz/lb

Calibre intermedio



TAMAÑO 11

Jumbo halves

301 – 350 pz/lb

La más versátil para repostería

A menor conteo por libra, mayor tamaño. Tolerancias Fancy: $\leq 15\%$ de pedazos, materia extraña $\leq 0.05\%$, una cáscara por cada 300 lb.

Tamaños de pedazo

PIECES · CALIBRADOS POR MALLA, 85 % DE RETENCIÓN



TAMAÑO 7

Large pieces

8 – 13 mm

Pasa 1/2" · retiene 5/16"



TAMAÑO 4

Medium pieces

5 – 10 mm

Pasa 3/8" · retiene 3/16"



TAMAÑO 3

Small pieces

3 – 6 mm

Pasa 1/4" · retiene 1/8"



TAMAÑO 1

Midget pieces

2 – 5 mm

Pasa 3/16" · retiene 1/16"

Usos por tamaño

PARA ELEGIR EL CALIBRE SEGÚN LA APLICACIÓN



TAMAÑO 13

Mammoth halves

201 – 250 pz/lb

- Decoración de pays y pasteles
- Empaque retail de mitad selecta
- Tablas, regalos y snack gourmet



TAMAÑO 12

Junior Mammoth halves

251 – 300 pz/lb

- Retail y granel
- Mezclas de frutos secos
- Garapiñado y caramelizado



TAMAÑO 11

Jumbo halves

301 – 350 pz/lb

- Repostería y panadería
- Cubierta de chocolate y glaseados
- Helado y granola premium



TAMAÑO 7

Large pieces

8 – 13 mm

- Inclusiones visibles en helado
- Brownies, muffins y barras
- Ensaladas y granola



TAMAÑO 4

Medium pieces

5 – 10 mm

- Galletas y panes
- Cereales y mezclas
- Topping de yogurt y postres



TAMAÑO 3

Small pieces

3 – 6 mm

- Rellenos y masas
- Coberturas laterales de pastel
- Chocolatería y cremas



TAMAÑO 1

Midget pieces

2 – 5 mm

- Bases de pay y costras
- Empanizados y coberturas finas
- Harinas, pastas y panadería industrial

Usos orientativos. Cualquier calibre puede adaptarse al proceso del cliente; con gusto recomendamos el tamaño según la aplicación.

Ficha técnica

PARÁMETROS GARANTIZADOS POR LOTE

FÍSICO-QUÍMICOS		MICROBIOLÓGICOS		NUTRIMENTAL · 100 G		VIDA ÚTIL Y SENSORIAL	
Humedad	≤ 4.5 %	<i>Salmonella</i>	Negativo / 375 g	Energía	726 kcal	Vida útil a 0 – 2 °C caja cerrada al vacío	12 meses
Ácidos grasos libres	≤ 1 %	<i>Listeria monocytogenes</i>	Negativo / 125 g	Grasas totales saturadas 6.5 · mono 38.0 · poli 22.1	69.6 g	Abierta, a 21 °C	3 meses
Peróxidos	≤ 4 meq/kg	<i>E. coli</i>	< 10 ufc/g	Carbohidratos	15.2 g	Abierta, a 2 °C · –18 °C	9 · 18 meses
Aflatoxina total	< 4 ppb	Coliformes	< 10 ufc/g	Fibra dietética	7.3 g	Almacenamiento	≤ 0 °C
Aflatoxina B1	< 2 ppb	Enterobacterias	< 10 ufc/g	Azúcares añadidos 0 g	3.9 g	Humedad relativa	< 65 %
Defecto por caja	≤ 1 %	<i>S. aureus</i>	< 10 ufc/g	Proteína	9.7 g	Color ámbar a ámbar claro (Fancy). Olor libre de rancidez o amargor. Sabor característico. Textura firme y crujiente.	
Defecto serio, Fancy	≤ 0.5 %	Mohos y levaduras	< 200 ufc/g	Sodio	3.6 mg		
Materia extraña	≤ 0.05 %	Conteo aeróbico	< 5 000 ufc/g	Potasio	374 mg		

Fuente: especificaciones internas de La Nogalera I-IN-01 Rev. 14 (mitades) e I-IN-02 Rev. 7 (pedazos). Calcio 61.5 mg y hierro 2.6 mg por 100 g.

Empaque y logística

CAJA, TARIMA Y ETIQUETADO



PESO NETO POR CAJA

30 lb · 13.61 kg

POR TARIMA

60 – 70 cajas

VIDA ÚTIL

12 meses en frío

CAJA

Cartón kraft con logotipo, 15 ¼" × 11 ½" × 11" (38.7 × 29.2 × 27.9 cm). Un solo producto y un solo calibre por caja.

TARIMA

Estándar de 40" × 48": 10 cajas por nivel, 6 o 7 niveles según la orden de compra.

ORIGEN

México o Estados Unidos, según disponibilidad de cosecha; principalmente huertas de Chihuahua, Nuevo México y Texas.

EMPAQUE AL VACÍO

Bolsa azul de 24" × 28" sellada al vacío dentro de la caja, con cinta verde. Conserva fresca y textura durante toda la vida útil.

ETIQUETA DE CADA CAJA

Ítem, descripción, fecha de empaque y de caducidad, lote (año · línea · semana), peso neto, número de tarima y símbolo Kosher.

Contacto

Para cotizar, dinos **tamaño, número de cajas y destino**. Te respondemos por WhatsApp con precio, disponibilidad y certificados del lote.

COMERCIALIZADORA

La Nux Pecana S.A. de C.V.

VENTAS · WHATSAPP

+52 33 2617 8507

Cotizar por WhatsApp

CORREO

lanuxpecana@outlook.com

ALMACÉN

Calle 8 #1516

Col. Ferrocarril, Guadalajara, Jal.

C.P. 44440

Tel. +52 33 3811 8464