

# piñón



Los presentes requisitos se refiere a las semillas del <pinus sp>, desprovistas de testa o cáscara y de tegumento, en adelante piñones, destinados al consumo, con exclusión de los piñones tratados, es decir: tostados, salados, azucarados, etc.



www.infobornak.com - 1000711306

## Clasificación

**Categoría extra:** Los piñones clasificados en esta categoría deben ser de calidad superior. Deben estar bien desarrollados de color y tamaño uniformes y cuidadosamente seleccionados.

**Categoría I:** Los piñones clasificados en esta categoría deben ser de buena calidad. Deben estar bastante bien desarrollados y cuidadosamente seleccionados.

**Categoría II:** Los piñones clasificados en esta categoría, serán aquellos que no pudiendo clasificarse en las categorías superiores, cumplan las condiciones mínimas anteriormente definidas. Se admiten ligeros defectos de forma, desarrollo y coloración.

## Información nutricional

<http://www.nutriplato.com/ingredients/view/1377>

## Más información



## Calibrado

Los piñones descascarillados y pelados no son objeto de calibrado.

## Calidad

En todas las categorías y sin perjuicio de las disposiciones particulares previstas para cada una de ellas y de las tolerancias admitidas, los piñones deben presentarse:

- Enteros.
- Normalmente desarrollados.
- Secos: El contenido de humedad no superará el 6%.
- Sanos, y en particular exentos de enmohecimiento, podredumbres, daños visibles causados por insectos, insectos vivos o cualquier parásito animal o muerto.
- Limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles y de restos de tegumento.
- Cepillados o lavados y suficientemente oreados.
- Los cotiledones presentaran un color sensiblemente igual al del <albumen>
- Sin síntomas de germinación.
- Sin síntomas de fermentación ni enranciamiento.
- Exentos de olor y/o sabor extraños.

El estado de los piñones debe ser tal que les permita soportar el transporte y la manipulación hasta llegar a destino en condiciones satisfactorias.

## Envasado

### HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase debe estar compuesto por piñones del mismo origen, de la misma calidad que hayan alcanzado sensiblemente el mismo grado de desarrollo o madurez y con el mismo peso unitario en caso de preenvasados.

La parte visible del contenido de cada envase debe ser representativa del conjunto.

### ACONDICIONAMIENTO

Los piñones deben envasarse de forma que se asegure una protección adecuada del producto.

Los materiales utilizados deben ser nuevos, limpios, de una calidad tal que no puede causar al producto alteraciones externas o internas, e inoocuos desde el punto de vista de la alimentación humana.

En el caso de que lleven menciones impresas, éstas no deben estar en contacto con el producto.

### ETIQUETADO

Cada envase deberá llevar en caracteres legibles, indelebles, visibles desde el exterior y agrupados en un mismo lado, las indicaciones siguientes:

#### A. Identificación

- Embalador y/o expedidor (nombre y dirección o identificación simbólica expedida o reconocida por un servicio oficial).

#### B. Naturaleza del producto

- Piñones descascarillados y pelados.

#### C. Origen del producto

- País de origen y, en su caso, zona de producción nacional, regional o local.

#### D. Características comerciales

- Categoría
- Peso neto.
- Año de recolección (facultativo).

#### E. Marca de control (facultativo)