



almendras de california

Desde los tiempos antiguos, las almendras han sido valoradas en todo el mundo por su sabor delicioso, su textura crujiente, y cada vez más, por su valor nutritivo.

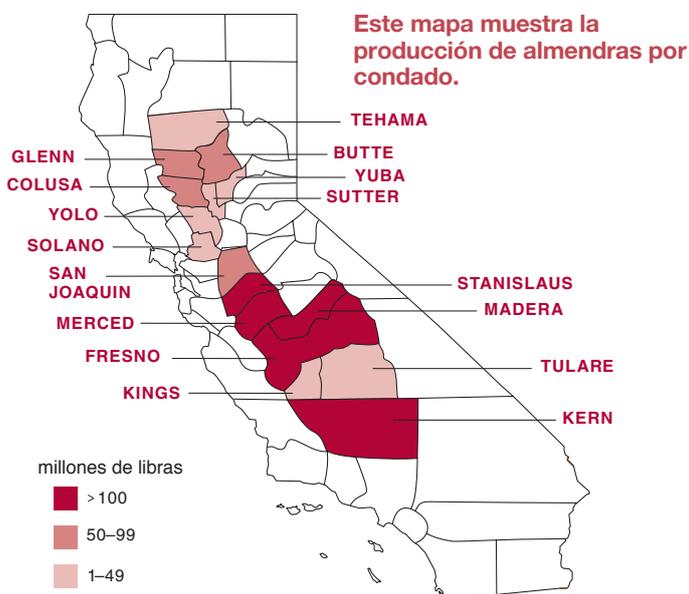
California es el productor de almendras más grande del mundo. Con sus condiciones de cultivo ideal, incluyendo un clima templado, tierra fértil, y abundante luz solar, esta área produce alrededor del 80% de la cosecha global de almendras, exportando a cerca de 90 países. Para asegurar un producto consistente, de alta calidad y saludable, se utiliza equipo de vanguardia y técnicas especializadas de cultivo, cosecha, procesamiento y empaque.

La industria de la almendra de California respeta el medio ambiente y toma en cuenta la salud del cliente, con programas de seguridad y aseguramiento de la calidad de los alimentos en el huerto, en el procesamiento y en el envasado.

Las almendras de California son altamente versátiles y están disponibles en un gran número de variedades y formas adecuadas para diversas aplicaciones de productos. Utilice esta guía como ayuda para determinar la variedad, el tamaño, la forma y el grado de la almendra más adecuada para sus necesidades.

VISIÓN GENERAL DE LA INDUSTRIA DE LA ALMENDRA DE CALIFORNIA

Seis mil productores cultivan cuidadosamente más de 700,000 acres (283,000 hectáreas) de huertos de almendras por todo el centro de California, una región que es famosa por su clima ideal para el cultivo. Los veranos cálidos y secos, y los inviernos fríos y lluviosos, ayudan a generar una producción estable de saludables almendras de California. California es el único lugar en los Estados Unidos donde se cultivan comercialmente las almendras.



LA JUNTA DE LA ALMENDRA DE CALIFORNIA

La Junta de la Almendra de California fue establecida en 1950 por el Congreso de los EE. UU. para administrar una Orden Federal de Comercialización bajo la supervisión del Departamento de Agricultura de los EE. UU. La misión de la Junta de la Almendra es crear un ambiente provechoso para la producción, procesamiento y comercialización de las almendras de California. Los esfuerzos se enfocan hacia la distribución nacional e internacional, el consumo, y el uso de las almendras, proporcionando apoyo económico a una variedad de actividades genéricas que benefician a la industria en su totalidad. La Junta de la Almendra se financia mediante una evaluación anual del peso en libras de semillas de almendra comercializables.

Las actividades del programa incluyen funciones críticas tales como comercialización nacional e internacional; nutrición, producción e investigación ambiental; calidad de los alimentos e iniciativas de seguridad; supervisión de comercio y asuntos relacionados con el acceso a los mercados; y análisis y divulgación de las estadísticas de la industria. La Junta de la Almendra de California no establece los precios de los productos.

estaciones de la almendra

Al igual que las nectarinas, duraznos y ciruelas, la almendra se categoriza botánicamente como una fruta. Las almendras se clasifican como dulces (*Amygdalus communis L. var. dulcis*) o amargas (*Amygdalus communis L. Var. amara*), pero en California solamente se cultivan las dulces.

Las almendras crecen en árboles que florecen desde mediados de febrero hasta marzo. Estos árboles no se auto-polinizan, así que las abejas juegan un papel importante. Para que los árboles produzcan, deben plantarse por lo menos dos variedades de almendra diferentes en filas alternadas.

Las almendras se desarrollan dentro de una cáscara rodeada por una vaina (similar a la parte carnosa de un durazno). Durante el verano, mientras las nueces maduran, la vaina se seca y se abre, revelando la cáscara que rodea a la nuez. Las nueces se secan en forma natural dentro de su cáscara antes de ser cosechadas.

Entre mediados de agosto y octubre, las almendras se cosechan mediante "agitadores" mecánicos de los árboles, que tiran al suelo a las almendras, todavía dentro de sus vainas. Las nueces se recogen y se llevan para procesamiento, en donde tiene lugar la siguiente etapa de limpieza y selección. Finalmente, se venden a miles de clientes como usted.





estándares y grados

Los grados USDA para las almendras naturales son estándares mínimos voluntarios. La industria de la almendra de California puede proveer almendras de acuerdo a las especificaciones únicas del cliente, tanto en términos de tamaños como de grados, con base en las aplicaciones deseadas.

GRADOS USDA

Grados USDA (En efecto 3/24/97)	Semillas enteras	Diámetro mínimo (en pulg.)	Disparejas	Dobles	Raspadas y arañadas	Material extraño	Partículas y polvo	Partidas y rotas	Otros defectos	Defectos graves	Tamaño menor
US Fancy	—	—	5%	3%	5%	.05%	.1%	1%	2%	1%	—
US Extra No. 1	—	—	5%	5%	5%	.05%	.1%	1%	4%	1.5%	—
US No. 1 (Supreme)*	—	—	5%	15%	10%	.05%	.1%	1%	5%	1.5%	—
US Select Sheller Run	—	—	5%	15%	20%	.1%	.1%	5%	3%	2%	—
US Standard Sheller Run	—	—	5%	25%	35%	.2%	.1%	15%	3%	2%	—
US No. 1 Whole & Broken	30%	20/64 UOS†	5%	35%	x	.2%	.1%	x	5%	3%	5%
US No. 1 Pieces	x	8/64	x	x	x	.2%	1%	x	5%	3%	5%

* US No. 1 es conocido comúnmente en la industria como supremo. Sin embargo, supremo no es un grado USDA.

† UOS = A menos que se especifique lo contrario (Unless Otherwise Specified)

- X No se ha establecido un límite.
- Incluido también en "otros defectos".
- Incluye máx. 2% bajo 20/64 pulg.
- Incluye máx. 5% bajo 20/64 pulg. % incluido también en "Raspadas y arañadas".

1 US ton = .907 tonelada métrica
 1 tonelada métrica = 2,204.6 libras
 1 libra = 453.6 gramos
 10 oz. = 283.5 gramos

Tamaños de muestra (libras)

Tamaño del lote	10,000	10,000–44,000	>44,000
Gramos extraídos	2,000	4,000	6,000
Gramos analizados	1,000	2,000	3,000

CÁLCULO DE PORCENTAJES PARA SELECCIÓN DE GRADO [Ejemplo]

$$\% \text{ [Semillas disparejas]} = \frac{\text{Peso de [Semillas disparejas]} \text{ (g)} \times 100}{\text{Peso de la muestra total (g)}}$$

Para información adicional sobre los grados y estándares USDA, visite el sitio web de USDA: www.ams.usda.gov/standards/almonds.pdf

PARA ENTENDER LOS GRADOS USDA

Las especificaciones más rigurosas son típicamente negociables para cumplir los requisitos de aplicación del cliente.

US FANCY

El grado más alto—típicamente apropiado para productos en donde el atractivo visual de la almendra es crítico para su aplicación. Este grado no es muy usado.

US EXTRA NO. 1

Similar a US Fancy—ideal para aplicaciones en alimentos en donde la apariencia de la almendra es muy importante.

US NO. 1 (SUPREMA)

Típicamente utilizada para aplicaciones de almendras enteras o para su ulterior procesamiento tal como blanqueado o tostado.

US SELECT SELLER RUN

Grado de calidad intermedia—una buena elección para aplicaciones en las que las almendras puedan ser incorporadas con otros ingredientes con una mínima selección o procesamiento; por ejemplo dentro de un producto de dulcería que acepte un nivel más alto de semillas raspadas, o arañadas. Es también apropiado para ulterior procesamiento tal como blanqueado, molido, tostado, partido y rebanado.

US STANDARD SELLER RUN

Buen grado para un procesamiento ulterior tal como blanqueado, partido, molido, por formación de pasta, particularmente donde un nivel más alto de semillas partidas y rotas no cause ningún problema.

PARÁMETROS DE CLASIFICACIÓN POR GRADOS USDA

DISPAREJAS

Típicamente utilizada para aplicaciones de almendras enteras o para su ulterior procesamiento tal como blanqueado o tostado.



DOBLES

Dos semillas que se desarrollan en una cáscara. Uno de los lados de una semilla doble será plano o cóncavo.



RASPADAS Y ARAÑADAS

Pérdida de la piel de la semilla como resultado del procesamiento mecánico. Mayor que 1/8" (3.2mm) de diámetro, se define como lesión; si afecta, en conjunto, más de 1/4" (6.4mm) de diámetro, se define como defecto.



MATERIAL EXTRAÑO

Trozos de cáscara, vainas u otro material extraño que no pase a través de un tamiz de orificios redondos que midan 8/64" (3.2mm) de diámetro.



PARTÍCULAS Y POLVO

Trozos de semillas u otros materiales que pasen a través de un tamiz de orificios redondos que midan 8/64" (3.2mm) de diámetro.



PARTIDAS Y ROTAS

Siete octavos o menos de semillas completas que no pasen a través de un tamiz de orificios redondos que midan 8/64" (3.2mm) de diámetro.



OTROS DEFECTOS

Cualquier defecto que deteriore materialmente la apariencia de la semilla individual o la calidad comestible o para envío de las almendras. Los defectos incluyen goma, encogimiento, mancha café, pérdida de color, y semillas raspadas o arañadas que sean mayores a 1/4" (6.4mm) de diámetro.



DEFECTOS GRAVES

Cualquier defecto que haga inaceptable una semilla o trozo de semilla (incluye envejecimiento, rancidez, daño por insectos y daño por hongos).





consejos para la manipulación de la almendra de california

Las almendras de California tienen antioxidantes naturales que promueven una larga vida útil cuando se manejan adecuadamente. El aspecto más importante para conservar la increíble calidad de las almendras de California es mantener condiciones controladas. Las temperaturas elevadas y la humedad pueden reducir significativamente la calidad y la vida útil. Por esta razón, las almendras normalmente se conservan en contenedores, silos u otras formas de almacenamiento a granel que se mantienen en condiciones frescas y secas.

El procesamiento también puede afectar la vida útil de las almendras. En general, los cortes (en cubos, en trozos, en rebanadas, molidas) y el blanqueado aumentan el área superficial expuesta e inician el proceso oxidativo, que puede reducir la vida de anaquel.

Debido a que tanto para el tostado en aceite como en seco las almendras se someten a altas temperaturas, los productos tostados deben ser protegidos del oxígeno. Además, es conveniente evitar la exposición a la luz directa del sol, que puede oscurecer la superficie de la nuez.

RECOMENDACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO

- Almacene en condiciones frescas y secas (<10 °C/50 °F y <65% de humedad relativa)
- La humedad de la almendra debería mantenerse a 6% o menos
- Evite la exposición a olores fuertes puesto que las almendras puede absorber olores de otros materiales si están expuestas a ellos por períodos prolongados
- Protéjalas de insectos y plagas
- Los productos tostados deben ser protegidos del oxígeno. Dos de las opciones son atmósfera de nitrógeno y/o empaque al vacío
- Si se mantienen bajo condiciones de almacenamiento en frío (<5 °C/41°F y <65% de humedad relativa), las almendras naturales enteras pueden almacenarse por aproximadamente dos años sin pérdida significativa en la calidad
- Rote los inventarios para optimizar la vida útil

EMPAQUES COMUNES PARA ENVÍO DE CONTENEDORES

PRODUCTO	VOLUMEN	CONTENEDOR
ALMENDRAS NATURALES	25 lbs (11.3 kg) 50 lbs (22.7 kg)	Cajas
	2,200 lbs (1 t)	Contenedor a granel de fibra
ALMENDRAS CORTADAS	25 lbs (11.3 kg)	Cajas con forro plástico
	1,000 lbs (454 kg) 1,500 lbs (681 kg)	Contenedor a granel de fibra con forro plástico
ALMENDRAS ASADAS	25 lbs (11.3 kg)	Cajas con bolsas metálicas empacas al vacío
ALMENDRAS EN CÁSCARA	50 lbs (22.7 kg)	Sacos



aseguramiento de la calidad + programas de seguridad en los alimentos

Asegurar que las almendras de California sean saludables es un proceso que comienza en el huerto y se continúa durante todo el proceso. Las almendras de California se producen cuidando el control de calidad y los estándares de seguridad en los alimentos. Se han establecido prácticas cuidadosas por parte de los productores de almendra de California y quienes la procesan. La Junta de la Almendra de California trabaja estrechamente vinculada con especialistas universitarios y se ha asesorado con reguladores estatales y federales para desarrollar buenas prácticas agrícolas específicas para las almendras para los productores de almendra y buenas prácticas de manufactura para quienes la procesan. Estos documentos se evalúan y actualizan en forma constante.

El aseguramiento de la calidad en la industria de la almendra y sus programas de seguridad en los alimentos son cruciales para el mantenimiento de la reputación de la industria. Los programas se reevalúan en forma proactiva cuando nuevas investigaciones o condiciones agrícolas sugieren que las prácticas se podrían mejorar. Se mantiene una vigilancia continua, desde el huerto hasta el contenedor de envío, para lograr el objetivo final: proporcionar a los clientes y los consumidores de todo el mundo el más alto nivel de confianza en las almendras de California.

ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD

La industria de la almendra de California ha desarrollado y recomienda los siguientes programas de aseguramiento de la calidad:

- Buenas prácticas agrícolas (Good Agricultural Practices, GAP), que proporcionan pautas a los productores para minimizar los riesgos potenciales, tales como patógenos, contaminantes, y materiales de control de plagas durante la producción y la cosecha
- Procedimientos de operación estándar de sanidad (Sanitation Standard Operating Procedures, SSOPs), que aseguran un ambiente limpio y sanitario en las instalaciones de procesamiento
- Buenas prácticas de manufactura (Good Manufacturing Practices, GMPs), que definen los procedimientos que deben usar quienes manejen las almendras para procesarlas, empacarlas, almacenarlas y distribuir las bajo condiciones sanitarias
- Puntos críticos de control de análisis de riesgo (Hazard Analysis Critical Control Point, HACCP), que proporciona un enfoque sistemático para identificar, evaluar y controlar el riesgo de peligros biológicos, químicos y físicos
- Monitoreo ambiental/Control de contaminación después del proceso, que se enfoca al control de microorganismos en el ambiente del proceso con un énfasis en la prevención de recontaminación posterior al proceso

Juntos, estos sistemas proporcionan un programa completo de calidad y seguridad en los alimentos.

PARÁMETROS QUÍMICOS + MICROBIOLÓGICOS

La Junta de la Almendra de California no hace recomendaciones sobre estándares químicos y microbiológicos para almendras crudas. Estos tipos de estándares se definen normalmente entre el productor y el comprador. A continuación, se mencionan los parámetros comúnmente citados en la industria:

QUÍMICOS:

Humedad	3.5–6%
Ácidos grasos libres	1.5%
Valor de peróxido	5 meq/kg

MICROBIOLÓGICOS:

Conteo de aeróbicos en placa	<50,000 ufc/g
Coliformes	<1.000 ufc/g
E. coli	<10 ufc/g o <3MPN/g
Levaduras y hongos	<5000 ufc/g
Salmonella	Negativa/25g ó /375g
Estafilococo	Negativo/g
Estreptococo	<100 ufc/g





variedades

En los huertos de California se producen aproximadamente 30 variedades de almendras. Diez de las variedades representan más del 70% de la producción. Las variedades se agrupan en clasificaciones amplias para propósitos de comercialización con base en las características distintivas tales como tamaño, forma y "blanqueabilidad". La mayor parte de la producción de almendras en California cae dentro de alguna de estas tres grandes clasificaciones: Nonpareil, California y Mission. Algunas de las variedades pueden caer bajo más de una de las clasificaciones porque tienen características de un tipo (tal como Mission) pero también son blanqueables (una característica de la clasificación California). Todas las almendras de California se desarrollan utilizando métodos tradicionales; variedades de almendra genéticamente modificadas no se plantan ni están disponibles en California.

Al comprar almendras de California, es posible hacer el pedido por tipo de clasificación o por variedad específica, dependiendo de lo que sea mejor para el uso que se pretende darles. Al trabajar con su proveedor, es importante entender si es que sus necesidades se verán satisfechas al ordenar una variedad específica o un tipo de clasificación, asegurándose así que las almendras que usted reciba son apropiadas para su línea de productos. Por ejemplo, el ordenar el tipo California sin información adicional podría resultar en la entrega de diversas variedades de almendra que también caen bajo el tipo Mission, tales como Butte, Padre, o Fritz, que pueden tener formas diferentes de las que necesita para su aplicación.

NONPAREIL

Nonpareil tiene el rango más amplio de usos entre las clasificaciones comerciales. Las Nonpareil se blanquean (se retira la piel) y se cortan fácilmente para formas procesadas. Una cáscara exterior delgada y una semilla lisa permiten un procesamiento sencillo y sin defectos. Como resultado, las almendras Nonpareil se utilizan en donde quiera que una apariencia atractiva y una fuerte identificación de la almendra sea importante.

CALIFORNIA

Esta clasificación incluye variedades que generalmente son blanqueables y se usan principalmente en productos manufacturados. Las almendras tipo California tienen un amplio rango de dureza de la cáscara, forma de la semilla, color de la piel y características de superficie. Como resultado, son bastante adaptables y muy adecuadas para casi cualquier proceso o aplicación.

MISSION

Las almendras tipo Mission tienen un fuerte sabor, y sus semillas son pequeñas, anchas y muchas veces regordetas. La piel de la semilla es generalmente más oscura que la de la Nonpareil y arrugada, lo que incrementa la adherencia de sal y sabores. El blanqueado no es tan común para este tipo, pero algunas variedades en esta clasificación son blanqueables.



PRINCIPALES VARIEDADES DE ALMENDRA DE CALIFORNIA

variedad

CARACTERÍSTICAS

CLASIFICACIÓN

LARGA Y PLANA

CORTA Y REGORDETA/
REDONDA

CALIFORNIA
TIPO

MISSION
TIPO

NONPAREIL

EN-CÁSCARA
CÁSCARA DURA

NONPAREIL (NP)



CÁSCARA

Cáscara suave, color claro, apertura de sutura alta

NUEZ

Mediana, forma plana, superficie lisa



CARMEL (CR)



CÁSCARA

Cáscara suave, buena integridad de la cáscara, buena apertura de sutura

NUEZ

Mediana, forma angosta, superficie ligeramente arrugada



BUTTE (BT)



CÁSCARA

Cáscara semi-dura, color claro, superficie lisa, apertura de sutura baja

NUEZ

Pequeña, forma regordeta y corta, superficie arrugada



PADRE (PD)



CÁSCARA

Cáscara dura, buena integridad de la cáscara, sin apertura de sutura

NUEZ

Pequeña, forma ancha y corta, superficie arrugada



MISSION (MI)



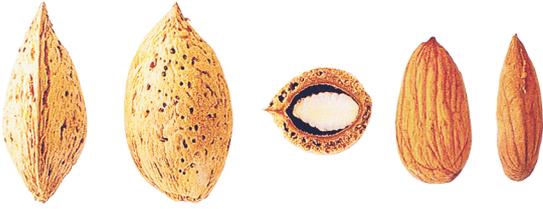
CÁSCARA

Cáscara dura, buena integridad de la cáscara, sin apertura de sutura

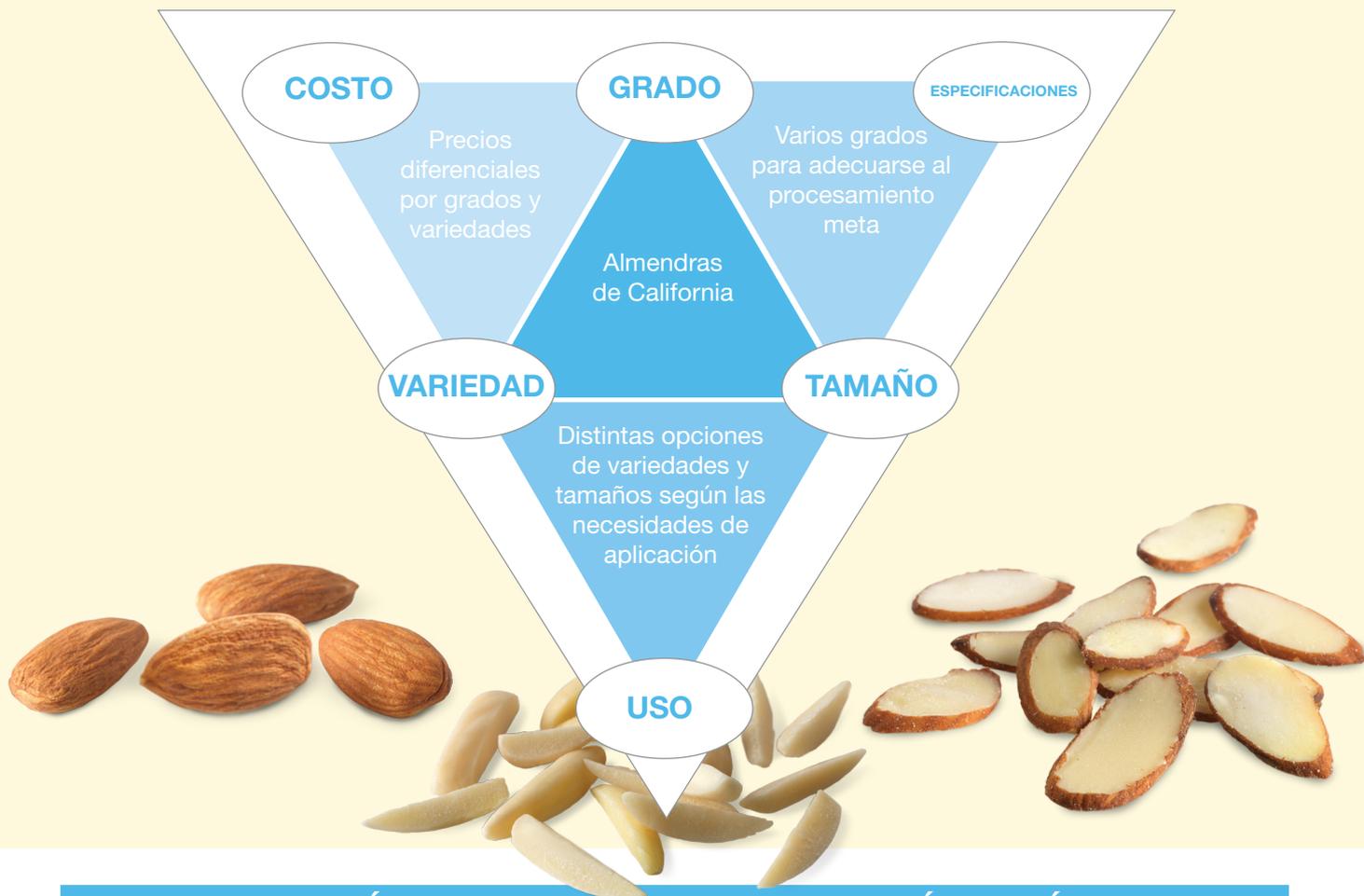
NUEZ

Pequeña, forma corta y ancha, narrón oscuro, superficie muy arrugada



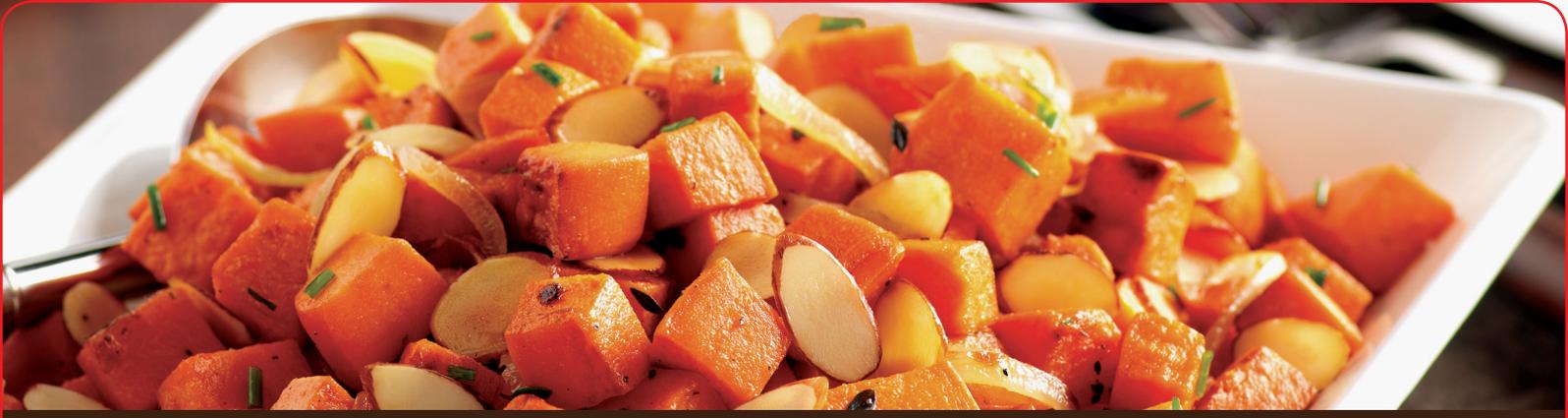
		CARACTERÍSTICAS		CLASIFICACIÓN			
		LARGA Y PLANA	CORTA Y REGORDETA/ REDONDA	CALIFORNIA TIPO	MISSION TIPO	NONPAREIL	EN-CÁSCARA CÁSCARA DURA
MONTEREY (MT) 		CÁSCARA Cáscara dura, superficie lisa, abertura de sutura baja NUEZ Grande, forma larga y angosta, superficie muy arrugada	●		●		
SONORA (SN) 		CÁSCARA Cáscara suave, color café oscuro, superficie rugosa, abertura de sutura alta NUEZ Grande, forma larga y angosta, color claro, superficie lisa	●		●		
FRITZ (FR) 		CÁSCARA Cáscara semi-dura, buena integridad de la cáscara, apertura de sutura baja NUEZ Pequeña, forma mediana y regordeta, superficie bastante arrugada		●	●	●	
PRICE (PR) 		CÁSCARA Cáscara suave, color café oscuro, superficie rugosa, abertura de sutura alta NUEZ Pequeña, forma mediana y angosta, superficie bastante arrugada	●		●		
PEERLESS (PL) 		CÁSCARA Cáscara dura, buena integridad de la cáscara, superficie lisa, sin abertura de sutura NUEZ Mediana, forma ancha, superficie bastante arrugada	●		●		●

consideraciones para la compra de almendras



FACTOR	PARÁMETROS	TERMINOLOGÍA COMÚN
VARIEDAD	Forma, color, textura o suavidad de la piel, blanqueabilidad	Nonpareil, Carmel, Butte, Padre, Mission, Monterey, Sonora, Fritz, Peerless, Price
TAMAÑO*	Rango del conteo de semillas completas de almendra por onza (28.35 gramos)	18/20, 20/22, 23/25, 25/27, 27/30, 30/32, 32/34, 34/36, 36/40, o el rango especificado por el cliente
GRADO	Semillas disperejas, dobles, raspadas y arañadas, material extraño, semillas partidas y rotas, otros defectos y daños graves.	Fancy, Extra No. 1, No. 1 (Suprema), Select Sheller Run, Standard Shell Run, No. 1 Enteras y partidas, No. 1 Trozos
EN-CÁSCARA	Dureza de la cáscara, integridad de la cáscara, abertura de la sutura, calidad de la semilla, cascado	<p>Específica para el mercado, dependiendo de cómo se venderá en-cáscara a los consumidores finalmente, por ejemplo:</p> <p>Tradicional: vendida en la cáscara—cáscara dura o mediana aceptable, se casca con un cascanueces mecánico</p> <p>Golosina: vendida en la cáscara—cáscara suave con mayor abertura de la sutura para permitir que los sazonadores penetren la cáscara</p> <p>Cascada a mano: vendido como semillas—cáscara suave preferida para permitir cascado manual</p>

*El tamaño de la semilla entera individual puede variar de un año a otro como resultado de las variaciones en el clima, condiciones de crecimiento, y tasas de producción; por lo tanto la disponibilidad de tamaños específicos puede estar limitada en algunos años.



formas

Las almendras de California son excepcionalmente versátiles y un ingrediente con valor agregado. Disponibles en más formas que cualquier otra nuez, las almendras son fáciles para trabajar desde el punto de vista de una formulación. Las almendras de California complementan también una amplia variedad de sabores y aplicaciones de alimentos, incluyendo dulcería, panadería, lácteos, alimentos preparados y golosinas. Puesto que están disponibles enteras, partidas, rebanadas, picadas, cortadas, o molidas, ya sea con la piel incluida (natural) o quitada (blanqueada), las oportunidades de aplicación son ilimitadas. La selección de una forma de almendra particular puede variar la apariencia, textura, sabor y potencial de aplicación del producto terminado.

SABOR/GUSTO

Las almendras de California se mezclan bien con otros ingredientes. Su sabor sutil es suficientemente fuerte para proporcionar un gusto a mantequilla y nuez, pero suficientemente suave para proporcionar una riqueza gourmet sin exageración. Las almendras blanqueadas proporcionan un gusto menos fuerte que las almendras naturales, mientras que las almendras tostadas tienen una mayor intensidad de sabor.

TEXTURA/DUREZA CRUJIENTE

Las almendras de California tienen una textura dura y crujiente que se retiene a través de un amplio rango de aplicaciones. Entradas, dulces, frutas y productos lácteos cremosos: todos se benefician de la adición del crujido de las almendras. Algunos tipos de almendras también pueden usarse para espesar salsas o como recubrimiento para carnes y mariscos.

ATRACTIVO ESTÉTICO

Ya sea salpicadas sobre el producto o colocadas delicadamente como aderezo decorativo, las almendras proporcionan un contraste de color atractivo con otros ingredientes. Las almendras naturales y las almendras tostadas más oscuras crean un hermoso acento de color frente a los fondos más claros. Las almendras blanqueadas contrasta maravillosamente frente a alimentos de color como chocolates, frutas y verduras.

POPULARIDAD CON EL CONSUMIDOR

Las almendras de California tienen una amplia popularidad con los consumidores alrededor del mundo. Los alimentos que contienen almendras, como el chocolate y los productos de panadería, son percibidos como de mayor calidad además de ser deliciosos. Añadir almendras también aumenta el perfil nutricional de los alimentos, ofreciendo ventajas de comercialización para los consumidores actuales, cada vez más conscientes de la salud.



PRINCIPALES FORMAS DE ALMENDRA DE CALIFORNIA

enteras, naturales o blanqueadas

ESPECIFICACIONES COMUNES

Grados USDA para almendras naturales; procesador o consumidor especificaciones para almendras blanqueadas

APLICACIONES TÍPICAS

Naturales, tostadas o golosinas de sabor

Incrustadas o rodeadas de chocolate

Ingredientes para dulcería, barras de energía, panadería

Entradas para procesamiento



rebanadas, naturales o blanqueadas

ESPECIFICACIONES COMUNES

GROSOR

Grueso: 1.5-1.8 mm Delgado: 0.7-1.0 mm

Regular: 1.1-1.4 mm Extra delgado: 0.5-0.7 mm

APLICACIONES TÍPICAS

Aderezos para ensaladas

Ingredientes para cereal

Recubrimiento para platos salados

Aderezo para productos de panadería, postres



partidas, blanqueadas

ESPECIFICACIONES COMUNES

GROSOR

Regular: 4.0-6.0 mm Mitades: Corte dividido

Mediana: 3.0-5.0 mm

APLICACIONES TÍPICAS

Golosinas tostadas o saborizadas

Ingrediente para productos de panadería, cereal

Textura para dulcería

Cobertura para alimentos preparados, ensaladas



cortadas en cubos, naturales o blanqueadas

ESPECIFICACIONES COMUNES

Grande: 28/1828/64" y 18/64" (11.1 y 7.1 mm)

Mediana: 22/822/64" y 8/64" (8,7 y 3,2 mm)

Pequeña: 12/812/64" & 8/64" (4.8 y 3.2 mm)

Fina: 8/08/64" (3.2 mm)

APLICACIONES TÍPICAS

Cobertura para productos lácteos, productos de panadería

Recubrimiento para barras de helado

Relleno para panadería y dulcería

Recubrimiento para carnes, mariscos



molidas o harina, naturales o blanqueadas

ESPECIFICACIONES COMUNES

Molido grueso

Molido fino

(Los molinos y los tamices determinan el tamaño de partícula)

APLICACIONES TÍPICAS

Espesante de salsas

Ingrediente y relleno para dulcería

Potenciador de sabor en panadería

Recubrimiento para alimentos fritos



pasta + mantequilla, naturales o blanqueadas

APLICACIONES TÍPICAS

Alternativa a otras mantequillas de nueces

Relleno para chocolate, barras de cereal, dulcería, panadería



aceite

ESPECIFICACIONES COMUNES

Extraído a presión en frío, ligero y pálido color ámbar

APLICACIONES TÍPICAS

Aceite para cocina

No alimentarias

(p. ej., cosméticos, humectante)



golosinas



alimentos
preparados





PROCESO	PASOS PRIMARIOS	DESCRIPCIONES GENERALES
BLANQUEADO	Escaldado, remoción de la piel, secado, enfriado, seleccionado	Las pieles de las almendras se pelean después de que las semillas se bañan en agua a 85°C–100°C por 2–5 minutos. La semilla se seca con aire caliente, y luego se enfrían a la temperatura ambiente.
REBANADA, TAJADA	Plastificado (calor para ablandar la semilla), cortado, secado, enfriado, tamizado	Las semillas de almendra se hacen más suaves con calor suave o de vapor antes de ser cortadas por cuchillas en formas diferentes. El producto cortado se seca y enfría a temperatura ambiente y luego se tamiza.
EN CUBOS, MOLIDA	Cortado, tamizado	Las semillas de almendra son cortadas en cubos o molidas, y luego tamizadas al tamaño de partículas deseado.
TOSTADO	Tostado con calor seco o aceite, enfriado	Las semillas de almendra se tuestan con aire caliente a una temperatura de 65.5°C–100°C o aceite a una temperatura de 130°C–170°C por tiempos variables dependiendo de las necesidades de la aplicación.
SELECCIÓN, TAMIZADO	Selección electrónica o manual; tamices de orificios redondos con diferentes diámetros	Los defectos y el material extraño son removidos antes de ulterior procesamiento. Se utilizan tamices de varios tamaños a través del procesamiento para uniformar el tamaño del producto.



protección de las cosechas

Los productores de almendra de California utilizan una variedad de métodos para proporcionar un producto seguro y de alta calidad a los consumidores y clientes alrededor del mundo. Utilizados en forma responsable, los pesticidas son una de varias herramientas que reducen el daño potencial por plagas y otros organismos. La industria de la almendra ha sido líder en el uso responsable de pesticidas, apoyando económicamente muchas investigaciones que han llevado a una reducción en toda la industria del uso de pesticidas y un énfasis mayor en prácticas alternativas de control integrado de plagas (integrated pest management, IPM).

La industria de la almendra de California ha sido honrada dos veces con el premio del Programa de Liderazgo Ambiental por sus iniciativas IPM por parte de la Agencia de protección ambiental de los EE. UU. (Environmental Protection Agency, EPA). La Junta de la Almendra de California fue también reconocida por sus extensos proyectos de investigación que enfatizan la importancia de que los productores vigilen las plagas y organismos dañinos en sus cultivos utilizando una variedad de datos de las cosechas y prácticas de manejo de huertos que aseguran un ambiente saludable para sus huertos.

REGULACIÓN DE PESTICIDAS DE CALIFORNIA

Para las cosechas de California, todos los pesticidas utilizados deben estar registrados en el Departamento de regulación de pesticidas de California (Department of Pesticide Regulation, DPR). El DPR proporciona una supervisión estricta de evaluación de producto, registro de producto, monitoreo ambiental, análisis de residuos y vigilancia de uso local.

Los fabricantes de pesticidas que desean distribuir sus productos en California, primero deben proporcionar resultados de análisis y estudios al DPR para su evaluación. El DPR determina si los productos químicos se pueden utilizar con seguridad bajo las condiciones específicas, y algunas veces únicas, de cultivo que

se encuentran en California. Puesto que toda la producción de almendras de los EE. UU. ocurre en California, cualquier compuesto utilizado en las almendras habrá sido sometido a esta rigurosa evaluación doble antes de su aprobación.

Aunque es similar al de la EPA, la revisión del DPR ocasionalmente requiere datos específicos adicionales, por ejemplo, sobre la exposición de los trabajadores y efectos ambientales.

Una vez registrados y aprobados para su uso, los pesticidas son sometidos a reevaluaciones periódicas para determinar si ha habido cambios en las condiciones de uso o en los riesgos.

APROBACIÓN DE PESTICIDAS

Antes de que los pesticidas puedan ser comercializados y usados en los Estados Unidos, la EPA los evalúa completamente para asegurarse de que cumplan los estándares federales de seguridad para proteger la salud humana y el medio ambiente. A los compuestos que cumplen los requisitos se les concede una licencia, o "registro", que permite su venta y utilización de acuerdo a las direcciones y requerimientos específicos establecidos en la etiqueta del producto.

Durante el riguroso proceso de registro, quienes los registran deben presentar resultados de más de 100 diferentes estudios científicos que comprueben que el producto puede usarse con seguridad. Se establecen límites máximos de residuo (Maximum residue limits, MRL) para cada pesticida y para los cultivos en los que puede ser utilizado.

Todo el contenido de la etiqueta de un pesticida debe ser aprobado por la EPA antes de que el pesticida pueda ser vendido o distribuido en los Estados Unidos. La etiqueta proporciona instrucciones claras para su uso efectivo minimizando la exposición de los trabajadores y del medio ambiente. Es una infracción a la ley Federal utilizar un pesticida de una manera inconsistente con su etiqueta.

La EPA reevalúa periódicamente los pesticidas para asegurarse de que los compuestos más antiguos cumplan con los estándares de seguridad actuales o cuando se percata de cambios en los patrones de uso. Este proceso asegura que los pesticidas registrados sigan cumpliendo con los estándares de seguridad de requeridos por las políticas y la legislación actuales.

licencia + vigilancia añaden protección

Para asegurar el uso seguro, adecuado para el ambiente y efectivo de los pesticidas en California, las regulaciones exigen que (1) sean profesionales autorizados quienes recomienden y apliquen los pesticidas, o (2) que los productores y/o sus empleados que apliquen pesticidas estén adecuadamente capacitados y certificados.

Desde 1990, el DPR de California instituyó un programa de "informe del 100% del uso." Esto significa que todos los productores debe informar cada aplicación de pesticida que realizan en el condado en donde realizan su cultivo. El informe debe incluir el nombre del producto, la cantidad aplicada, el tamaño del área tratada y la fecha y ubicación de la aplicación.

El DPR compila estos reportes de uso-de pesticidas, y los resultados están disponibles por Internet en www.cdpr.ca.gov bajo "databases" (bases de datos) y luego "pesticide use" (uso de pesticidas). No está disponible la información de aplicación por granjas individuales. Normalmente el DPR necesita de 9 a 12 meses para completar la revisión de los informes sobre pesticidas y hacerlos disponibles para el público.

cumplimiento del uso de pesticidas

Las oficinas de los comisionados agrícolas de los condados proporcionan tanto educación como vigilancia de las aplicaciones de pesticidas. El DPR supervisa la obtención de licencia y certificación de los distribuidores, asesores de control de plagas, negocios de control de plagas y quienes los aplican. Los reguladores de California administran el programa estatal más grande de vigilancia de residuos de pesticidas en el país, entre otras labores de vigilancia del cumplimiento.

En general, la utilización de pesticidas por productores de California está altamente regulada y vigilada para proteger la salud y el bienestar de los productores, los trabajadores, el público, el medio ambiente y el consumidor.

ACCESO GLOBAL

La Junta de la Almendra de California trabaja estrechamente con los reguladores de EE. UU. para vigilar los MRL en otros países. A través de estos esfuerzos, la Junta de la Almendra identifica cambios en las regulaciones de pesticidas de gobiernos extranjeros, así las diferencias existentes entre los MRL de EE. UU. y los MRL de otros países. La Junta de la Almendra también identifica en donde deberán proporcionarse datos relevantes para asegurar resultados más consistentes.

