1. REQUISITOS DE CALIDAD

Las almendras deben cumplir los requisitos de calidad que marca la legislación vigente. Deben tener un desarrollo suficiente y condición que permita soportar la manipulación y transporte posterior.

- Deben venir limpias de impurezas y materias extrañas, sanas y sin pericarpio (piel o corteza)
- No se admiten defectos graves como podridas, apolilladas, germinadas, rancias, enmohecidas, vanas, insuficientemente desarrolladas, con infestación y las verdes y/o negras aunque estén blancas por dentro.
- Deben venir COMPLETAMENTE SECAS. Las almendras húmedas no se admiten y será motivo de rechazo



ALMENDRA HÚMEDA NO



ALMENDRA SECA SI

1.1. DEFECTOS LEVES



ROTA LEVE



VANAS O CONCAVAS

Se considera defectos leves aquellos defectos que aunque no estén incluidos explícitamente en este listado, no provoquen pudrición/moho y/o que la superficie que ocupe el defecto en el fruto sea inferior a 5% de la superficie.

1.2. DEFECTOS GRAVES







DAÑO INSECTACIÓN





MOHO, HÚMEDAS



GERMINADAS



DAÑO EXTERNO GRAVE



ROTAS

Además, también se consideran defectos graves aquellos que aunque no estén incluidos explícitamente en este listado, provoquen pudrición/moho, almendra húmeda y/o que la superficie que ocupe el defecto en el fruto sea igual o superior a 5% de la superficie.

2. NORMAS DE HIGIENE Y BUENAS PRÁCTICAS DE RECOLECCIÓN

- Lávate las manos a menudo, especialmente antes y después de cada parada en la recolección y selección de fruta
- En caso de herida, protégete la zona afectada si vas a manejar producto fresco.
- Si padeces o has padecido una enfermedad infecciosa, no debes estar en contacto con producto fresco. Si tienes trabajadores deben comunicarlo expresamente.
- Procura no tener comida y bebida sin proteger cerca del producto.
- No pongas las cestas y cajas directamente en el suelo para evitar suciedad o contaminaciones.
- No coloques los envases de fruta cerca de fertilizantes o fitosanitarios.
- Evita estornudar o toser encima de la fruta.
- Mantén las uñas cortas, limpias y sin esmalte de uñas
- No fumes durante la recolección de la fruta y cerca de envases de fruta
- Evita la presencia de animales como perros y gatos cerca de la zona de manipulación de fruta.
- El vehículo de transporte de la fruta hasta la cooperativa, debe estar limpio
- Evitar colocar los envases con fruta en el suelo directamente.
- Lavar los envases de recogida con la frecuencia necesaria para asegurar la condición higiénica del fruto.