Anacardo

Información técnica

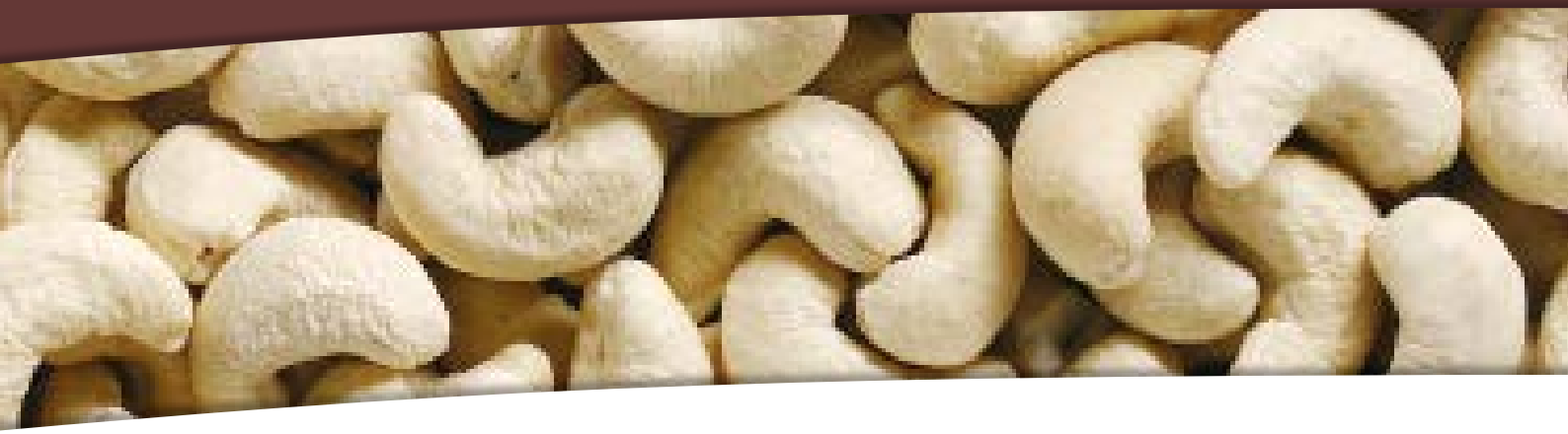
GLOBAL CASHEW COUNCIL

INC international Nut&DriedFruit

Anacardo

1. Información general

El anacardo es nativo del noreste de Brasil. Durante el siglo XVI, los portugueses lo introdujeron en la India y en las colonias portuguesas de África, como Mozambique. Desde la India, los árboles de anacardo se expandieron por todo el sudeste de Asia. El árbol de anacardo crece en regiones tropicales con una pluviometría anual entre 400 y 4.000 mm y se puede encontrar tanto en zonas a nivel del mar como en altitudes de 1.000 m. Los principales países productores son la India, Vietnam, Costa de Marfil, Guinea Bissau, Tanzania, Benín, Brasil y otros países de África centro-occidental y oriental y del sudeste asiático. También se han establecido plantaciones en Sudáfrica y Australia.



El anacardo (*Anacardium occidentale* L.) pertenece a la familia Anacardiaceae, que incluye cerca de 60 géneros y 400 especies, como por ejemplo el mango (*Mangifera indica* L.) y el pistacho (*Pistacia vera* L.). Los árboles de anacardo son de hoja perenne y pueden crecer rápidamente hasta los 20 m, aunque normalmente alcanzan alturas de 8-12 m. *Anacardium occidentale* L. es una especie andromonoica, con flores masculinas y hermafroditas en la misma planta y en la misma panícula.

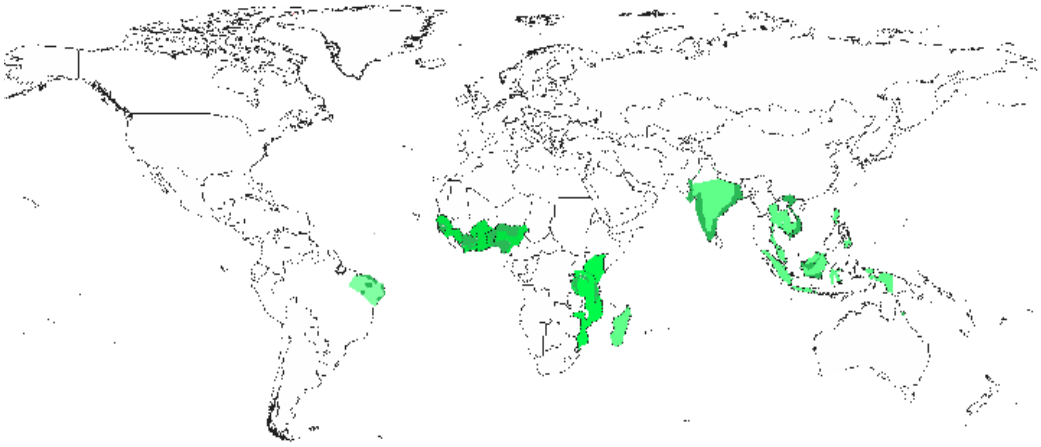
La nuez de anacardo se ha utilizado como snack durante siglos. En la cocina asiática, se ha usado como ingrediente principal en preparaciones culinarias y postres. Los anacardos también se emplean como ingrediente en chocolates, galletas y helados. Recientemente, la leche de anacardo ha adquirido popularidad como sustituto de la leche sin lactosa.

Al igual que otros frutos secos, los anacardos son saludables y están repletos de minerales y nutrientes, como fósforo, cobre y magnesio, que son micronutrientes poco frecuentes en otros alimentos. Los anacardos, junto con los pistachos, son los frutos secos con el menor contenido graso. Casi el 80% de las grasas de los anacardos son insaturadas, lo que ayuda a mantener unos niveles de colesterol saludables. También son ricos en tocoferoles y fitoesteroles.

La semilla de anacardo se desarrolla dentro de una cáscara que contiene aceite fenólico no comestible, también conocido como líquido de la cáscara de la nuez de anacardo, de amplio uso industrial gracias a sus propiedades de polimerización y antifricción. La nuez está suspendida de un falso fruto comestible llamado manzana de anacardo, el cual contiene altos niveles de vitamina C. La manzana de anacardo se puede consumir como fruta fresca, mezclada en ensalada de frutas o se puede utilizar para elaborar zumos que, si se destilan, dan lugar a bebidas alcohólicas.

Situación de la producción de anacardos

La producción de anacardos está estabilizada entre 470.000 y 580.000 toneladas métricas (sin cáscara) al año. La India, con una producción de 150.000-190.000 toneladas métricas anuales ocupa el primer puesto, seguida por Costa de Marfil y Vietnam, con una producción de 70.000-95.000 toneladas métricas cada uno, y por Brasil, con una producción de 40.000-60.000 toneladas métricas.



Zonas mundiales de producción de anacardos (Fuente: INC)

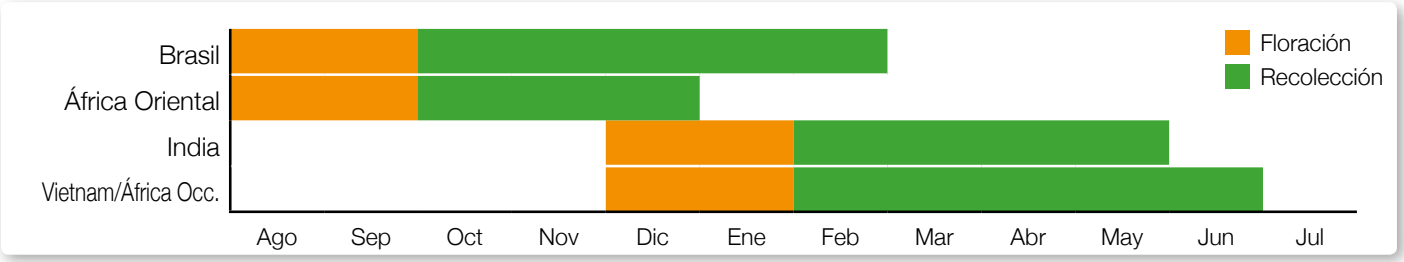
Temporadas

La floración se produce de diciembre a abril en el hemisferio norte y de junio a diciembre en el hemisferio sur, con una alta concentración desde septiembre a noviembre. El anacardo tiene fertilización cruzada.

Aproximadamente una semana después de la fertilización, aparece una nuez inmadura con una manzana diminuta (falso fruto). La nuez crece rápidamente hasta alcanzar casi el 80% de su tamaño final. Una vez que la nuez ha alcanzado su tamaño final, el falso fruto comienza a engrosar y a tomar forma de manzana. La manzana de anacardo tiene una delgada piel de color verde que, cuando madura, se vuelve rojiza o amarilla y emite fragancia. Mientras tanto, la cáscara de la nuez se vuelve dura y de color gris a medida que la semilla crece en su interior.

Una vez alcanzada la madurez, la manzana se desprende del árbol y cae al suelo junto con la nuez. El tiempo de maduración oscila entre los 2 o 3 meses en función de la variedad, el estado de salud del árbol y las condiciones climáticas durante el crecimiento del fruto.

La recolección tiene lugar durante la estación seca y las nueces de anacardo solamente se recogen cuando el falso fruto está totalmente maduro. Como hay entre tres y cuatro floraciones y fructificaciones a lo largo de un periodo de 3-4 meses, se deben realizar varias recolecciones. La nuez permanece unida firmemente a la manzana, por lo que la cosecha incluye este falso fruto. Las nueces se separan de las manzanas, se secan al sol durante 2-3 días y se envían a las fábricas para su descascarado y posterior procesado. Las manzanas, por lo general, se consumen en las granjas y mercados locales.



El gráfico muestra los meses de mayor concentración de floración; no obstante, la temporada de floración puede ser más larga en función de la variedad y de la zona.

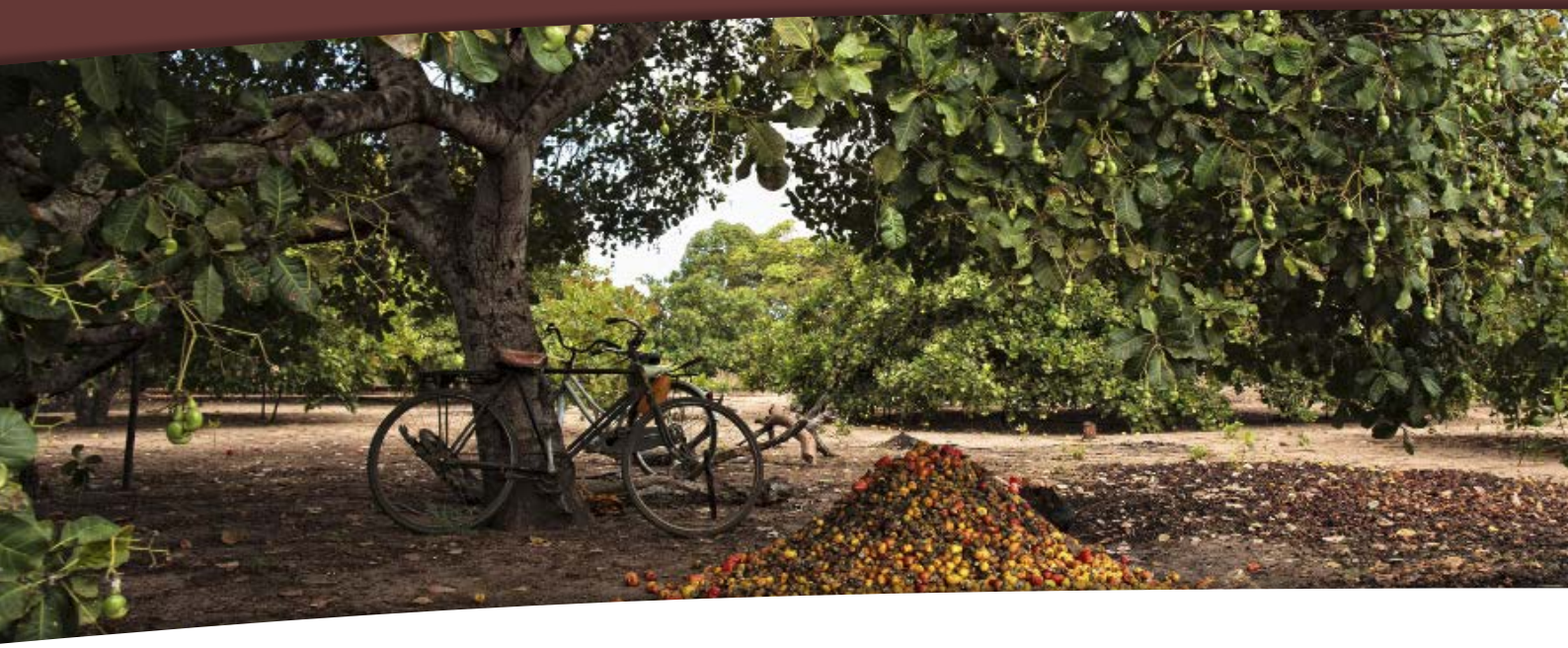
En líneas generales, las temporadas de recolección son similares en los países productores que tienen la misma localización con respecto al ecuador. En los países que están al norte del ecuador, como la India, Vietnam y África occidental, la recolección comienza a principios de año y finaliza a mitad de año, aproximadamente. Los países del hemisferio sur, como Brasil y África oriental, recolectan desde septiembre/octubre hasta principios del año siguiente.

Copyright © INC International Nut and Dried Fruit Council, 2016.

Anacardo

2. Productos del árbol

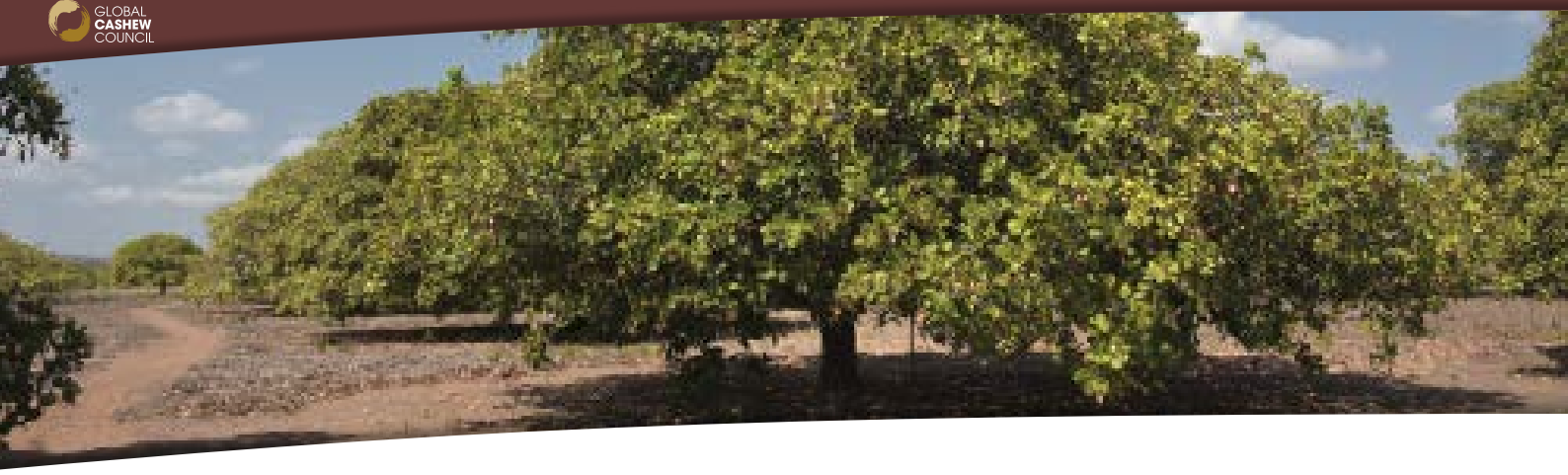
El anacardo produce un falso fruto suave, brillante y jugoso, conocido como manzana de anacardo que tiene una única nuez de cáscara dura y gris en su parte inferior. Esta nuez es el producto más valioso que normalmente se consume como snack o se usa en repostería y gastronomía. La nuez de anacardo es rica en ácidos grasos insaturados, en ácido palmitoleico, vaccénico, linoleico y gadoleico, y especialmente en ácido oleico y linoleico. Las nueces son también una buena fuente de proteínas, hidratos de carbono y fibra dietética.



El zumo de la manzana de anacardo se usa principalmente para hacer bebidas, tanto fermentadas como sin fermentar. Además, con su pulpa se pueden fabricar mermeladas, jaleas, siropes, frutas confitadas y conservas. Su zumo es rico en vitamina C, antioxidantes, minerales y azúcares.

El líquido de la cáscara de la nuez de anacardo se usa comúnmente con fines industriales. Este aceite es nocivo, contiene cardol y ácido anacárdico, y tiene propiedades de polimerización y antifricción. Se usa en muchos procesos industriales, como en la fabricación de lubricantes, barnices, cementos, medicinas, antioxidantes y fungicidas, entre otros.

La mayor parte de los anacardos se consumen como snack en crudo o bien tostados, salados o aderezados con sabores. Los anacardos también se emplean como ingrediente en la gastronomía india tanto en recetas dulces como saladas. Las industrias alimentarias están incrementando el uso de los anacardos como ingrediente para nuevas recetas.



Empleo como snack

Empleo en panadería y confitería

Industria	Empleado como
Helados	Los anacardos troceados se usan como aderezo/ cobertura en helados.
Panadería (tartas)	Los anacardos troceados se usan como aderezo/ cobertura en tartas, como en las tartas de fruta deshidratada.
Panadería (galletas)	Los anacardos troceados se usan en la elaboración de galletas.
Confitería	Los anacardos troceados sirven como ingrediente de chocolates. Los anacardos enteros se pueden cubrir con chocolate, pimienta, chile, etc.
Dulces	Como aderezo/cobertura y como base (en polvo) para dulces.

Otros usos

Industria	Empleado como
Restaurantes	La harina de anacardo se usa para dar consistencia (espesor) al curry.
Bebida saludable	El anacardo se emplea como ingrediente de bebidas saludables.
Productos listos para cocinar/consumir	Muchas marcas usan anacardos troceados como ingrediente de sus productos de desayuno “listos para consumir”, Rava Idli, Upma, avena, y para preparar dulces como Payasam. Los anacardos troceados también se usan como aderezo de ensaladas.

Copyright © INC International Nut and Dried Fruit Council, 2016.

Anacardo

3. Formas

GLOBAL CASHEW COUNCIL

La Comisión Económica de Naciones Unidas para Europa (UNECE) recoge las siguientes formas y especificaciones en el Estándar DDP-17 relativo a la comercialización y al control de la calidad comercial de anacardo sin cáscara (edición 2013).

1. Anacardo sin cáscara entero:

Especificaciones:

Código de tamaño	Número máximo de anacardos por libra	Número máximo de anacardos por kilogramo
150	150	325
180	180	395
210	210	465
240	240	530
320	320	706
450	450	990
500	500	1100

Aplicaciones:

- Snack crudo, tostado o aderezado con sabores.
- Ingrediente para confitería y panadería.

2. Trozos:

Especificaciones:

Denominación/Código de tamaño	Tamaño mínimo
“Large pieces”:	No atraviesan un tamiz de apertura de malla de 4,75 mm.
“Small pieces”:	No atraviesan un tamiz de apertura de malla de 2,80 mm.
“Very small pieces”:	No atraviesan un tamiz de apertura de malla de 2,36 mm.

Aplicaciones:

- Ingrediente para confitería y panadería.
- Ingrediente para cereales.
- Dulces.

Large Pieces

Small Pieces

3. Diced/Baby Bits:

Especificaciones:

Denominación/Código de tamaño	Tamaño mínimo
“Baby Bits” or “Granules”	No atraviesan un tamiz de apertura de malla de 1,70 mm

Aplicaciones:

- Ingrediente para cereales.
- Aderezo/cobertura en helados.
- Relleno para panadería y confitería.

Baby Bits or Granules

4. Flour/Meal:

Aplicaciones:

- Pasta o mantequilla de anacardo.
- Curry indio, panadería y confitería.

Flour/Meal

5. Leche

Fuentes:
· INC.
· UNECE ESTÁNDAR DDP-17 relativo a la comercialización y al control de la calidad comercial de anacardo sin cáscara (edición 2013).

Copyright © INC International Nut and Dried Fruit Council, 2016.

Anacardo

4. Procesado

Las nueces de anacardo se procesan inmediatamente después de la recolección, lo que es fundamental para mantener su calidad y propiedades. Los agricultores separan las nueces de las manzanas de anacardo para secarlas. Estas materias primas se comercializan y, posteriormente, se procesan para obtener la nuez de anacardo.

El envasado es fundamental para mantener la calidad, especialmente para evitar alteraciones, deterioraciones o contaminaciones del producto. Un envasado adecuado garantiza una mejor calidad y un producto de mayor valor.

Tras el envasado, es esencial mantener controladas unas condiciones de almacenamiento óptimas para conservar las propiedades del producto.

RECOMENDACIONES DE PROCESADO, ENVASADO Y ALMACENAMIENTO

PROCESADO

Procesado de los frutos del anacardo (drupas) en nueces

Generalmente el procesado del anacardo en nuez comestible sigue los siguientes pasos (Figura 1, método tradicional): (i) tostado; (ii) descascarado; (iii) secado; (iv) pelado; (v) calibrado; (vi) controles de calidad/fumigación y (vii) envasado.

Todos estos pasos tienen que llevarse a cabo con cuidado para obtener una buena calidad y una buena clasificación de las nueces de anacardo.

Con el objetivo de asegurar las exigencias de calidad y evitar la contaminación de las nueces de anacardo, la preparación se realiza en perfectas condiciones de limpieza e higiene. Los puntos que se limpian regularmente son los siguientes: equipamientos (cubas, cuchillos, etc.), superficies de trabajo y de secado (rejillas, mallas, etc.), ropas de los operarios, salas de preparación y almacenes.

Figura 1. Diagrama de flujo que muestra las diferentes etapas de procesado de los frutos del anacardo en nueces. (Fuente: INC).

ENVASADO

Envasado a granel

Las nueces de anacardo se deberán envasar de tal manera que se proteja el producto convenientemente. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán estar limpios y ser de una calidad tal que eviten causar cualquier alteración externa o interna al producto. Las nueces de anacardo se deberán envasar en contenedores sellados herméticamente. Se permitirá el uso de materiales y, en especial, de papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hayan hecho con tintas o gomas que no sean tóxicas.

Embalaje de transporte

El embalaje de transporte deberá ser lo suficientemente resistente para evitar que el contenido pueda sufrir alteraciones por las presiones externas.

Las dimensiones del embalaje de transporte serán tales que permitan que el contenido esté firmemente sujeto, pero no en exceso (para evitar que se mueva durante el transporte). Las dimensiones del embalaje deberán ser compatibles con los palés estándar y las dimensiones de los contenedores.

ALMACENAMIENTO

Nueces de anacardo con cáscara y sin tratar

Inmediatamente después de la recolección, las nueces de anacardo se pondrán a secar al sol removiéndolas permanentemente hasta que la cáscara de la nuez alcance una humedad restante del 8 al 10%. Los anacardos con cáscara y sin cáscara se almacenarán en condiciones de baja humedad (<65% de humedad relativa), oscuridad, temperatura fresca (<10 ºC/50 ºF) y buena ventilación.

Nueces de anacardo sin cáscara

La humedad de las nueces de anacardo deberá mantenerse al 5% o a niveles inferiores, se evitará la exposición a olores fuertes y las condiciones de almacenamiento las protegerán de insectos y plagas.

Si se almacenan juntos, en un mismo almacén, producto ecológico y convencional, se deberán utilizar los siguientes métodos:

- Formación e información a los operarios del almacén.
- Señalización explícita dentro del almacén (silos, palés, tanques, etc.).
- Diferenciación por colores (p. ej. color verde para los productos ecológicos).
- Registrar por separado los ingresos y las salidas de mercancía (Libro de almacén).

No está permitida la limpieza de los depósitos mixtos con sustancias químicas (p. ej. gasificado con bromuro de metilo). En la medida de lo posible, se deberá evitar el almacenamiento de productos ecológicos y convencionales en las mismas instalaciones.

De hecho, nunca se deberá utilizar bromuro de metilo para fumigar anacardos, debido a que causa una reacción química que hace que aparezca un terrible sabor similar a la leche agria. Sería útil incluir una nota de precaución en los almacenes advirtiendo de los peligros de fumigar los anacardos con bromuro de metilo bajo cualquier circunstancia.

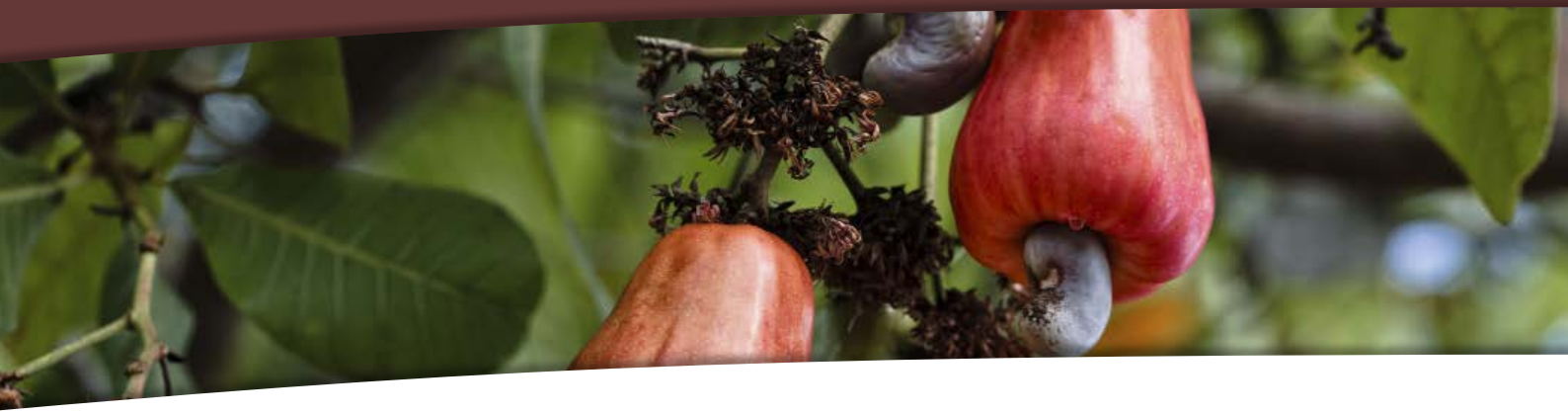
Copyright © INC International Nut and Dried Fruit Council, 2016.

Anacardo

5. Requisitos de calidad

GLOBAL CASHEW COUNCIL

Para garantizar la seguridad de los anacardos, los productores y procesadores internacionales han establecido una gran variedad de buenas prácticas. Los anacardos se producen según los estándares internacionales de control de calidad y de seguridad alimentaria. Para controlar el contenido de sustancias químicas, microorganismos, plaguicidas y contaminantes se han establecido cuidadosas prácticas.



ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD

Los siguientes programas de calidad están respaldados por la industria:

- Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), que proporcionan a los productores las directrices y los principios aplicables a los procesos de producción y post-producción, para producir anacardos sanos y saludables, minimizando los peligros potenciales, como patógenos o contaminantes y materiales de control de plagas.

- Buenas Prácticas de Fabricación (BPF), que definen los procedimientos que deben usar los operarios en las etapas de procesado, envasado, almacenamiento y transporte para asegurar la calidad del producto. Los operarios usan las BPF para manejar los anacardos con las mejores condiciones sanitarias.

- Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC), que proporciona un método sistemático preventivo para la seguridad del alimento para identificar, medir y controlar el riesgo de los peligros biológicos, químicos y físicos en los procesos de producción.

PARÁMETROS QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

Características de calidad aproximadas:

Químicos	
Humedad	Máx 5%
Ácidos Grasos Libres	< 0,7%
Índice de Peróxidos	< 1 meq/kg
Microbiológicos	
Recuento Total en Placa	< 10.000 cfu/g
Mohos y Levaduras	< 500 cfu/g
Enterobacterias	< 10 cfu/g
Coliformes	< 10 cfu/g
E. coli	No medible
Salmonella	Negativo en 25 g
Staphylococcus aureus	< 100 cfu/g
Streptococcus	< 100 cfu/g

Fuente: Naturland e.V.

PLAGUICIDAS

Los productores usan plaguicidas de forma responsable para reducir los posibles daños causados por plagas y otros organismos y, de esta manera, producir anacardos seguros y de alta calidad.

2015 Límites Máximos de Residuos (LMR) del Codex Alimentarius para frutos secos:

Plaguicidas	Valor		
2,4-D	LMR (mg/kg)	0,2	
Bifenazato	LMR (mg/kg)	0,2	
Boscalid	LMR (mg/kg)	0,05	(*)
Carbarilo	LMR (mg/kg)	1	
Carbendazim	LMR (mg/kg)	0,1	(*)
Clofentezina	LMR (mg/kg)	0,5	
Fenvalerato	LMR (mg/kg)	0,2	
Fluoruro de Sulfurilo	LMR (mg/kg)	3	
Fosfuro de Hidrógeno	LMR (mg/kg)	0,01	
Fosmet	LMR (mg/kg)	0,2	
Glufosinato-Amonio	LMR (mg/kg)	0,1	
Metoxifenozida	LMR (mg/kg)	0,1	
Paraquat	LMR (mg/kg)	0,05	(*)
Piretrinas	LMR (mg/kg)	0,5	
Tiacloprid	LMR (mg/kg)	0,02	
Trifloxistrobin	LMR (mg/kg)	0,02	(*)

* En el límite de determinación o próximos al mismo.

Regulación internacional de plaguicidas:

- Australia: www.apvma.gov.au
- Canadá: www.hc-sc.gc.ca
- UE: ec.europa.eu/sanco_pesticides
- Suiza: www.admin.ch
- EE. UU.: www.fas.usda.gov
- Base de Datos Internacional de Límite Máximo de Residuos: www.mrldatabase.com

CONTAMINANTES

Aunque las aflatoxinas tienen una baja incidencia en anacardos, en ocasiones pueden aparecer.

Límites Máximos Internacionales para aflatoxinas en anacardos listos para consumir:

País	Aflatoxina B1 (ppb)	Aflatoxinas totales (B1-B2-G1-G2) (ppb)	Fuente
Australia		15	Australia New Zealand Food Standards Code - Standard 1.4.1.
Brasil		10	Resolução Nº 7, de 18 de fevereiro de 2011. Ministério da Saúde da Brasil
UE	2	4	Reglamento (UE) No 165/2010 de la Comisión
India		10	Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI)
EE. UU.		20	U.S. Food and Drug Administration Compliance Policy Guides (CPG) Sec. 555.400

Copyright © INC International Nut and Dried Fruit Council, 2016.

Anacardo

6. Estándares y grados

GLOBAL CASHEW COUNCIL

Las nueces de anacardo se clasifican en función de su tamaño, forma y color. Las nueces deberán haberse obtenido a partir del tostado, descascarado y pelado del anacardo (*Anacardium occidentale* L.).

Los siguientes requisitos se han extraído del Estándar DDP-17 de la UNECE relativo a la comercialización y al control de la calidad comercial de anacardo sin cáscara, creado por la Sección Especializada en Productos Secos y Deshidratados de la Comisión Económica de Naciones Unidas para Europa (UNECE) con la ayuda y las recomendaciones del Consejo Internacional de los Frutos Secos (INC) y la supervisión y aprobación de los principales países productores.

Calidad

Las nueces deberán estar totalmente libres de infestaciones o plagas con vida, mohos, alteraciones por insectos, podredumbre, deterioro, rancidez por mohos, testa adherida y materias extrañas. Se tolerarán nueces raspadas y parcialmente arrugadas, siempre que el raspado/arrugado no afecte a la forma característica de la nuez.

Clasificación

Las nueces de anacardo se clasifican en las siguientes clases: Categoría “Extra”, Categoría I y Categoría II.

Categoría	Denominación comercial	Descripción
Extra	"white"	Blanca, marfil pálido, gris ceniza pálido, amarillo claro.
Categoría I	"scorched" o “lightly blemished”	Marrón claro, marfil claro, gris ceniza claro, marfil intenso, amarillo.
Categoría II	"scorched seconds" o "dessert"	Marrón claro, ámbar, azul claro, marrón intenso, azul intenso, descolorido, salpicado con manchas negras, inmaduros, manchados y moteadas.

Los defectos permitidos no deberán afectar la apariencia general en lo que respecta a la calidad del producto, conservación y presentación en el envase.

Disposiciones relativas al calibrado

El calibrado es obligatorio en el caso de la “Categoría Extra”, pero opcional para la “Categoría I” y la “Categoría II”. La denominación de los tamaños es la siguiente:

Enteros:

Código de tamaño	Número máximo de anacardos por libra	Número máximo de anacardos por kilogramo
150	150	325
180	180	395
210	210	465
240	240	530
320	320	706
450	450	990
500	500	1100

Trozos:

Denominación / Código de tamaño	Tamaño mínimo
“Large pieces”	No atraviesan un tamiz de apertura de malla de 4,75 mm.
“Small pieces”	No atraviesan un tamiz de apertura de malla de 2,80 mm.
“Very small pieces”	No atraviesan un tamiz de apertura de malla de 2,36 mm.
“Baby bits” o “granules”	No atraviesan un tamiz de apertura de malla de 1,70 mm.

Tolerancias de calidad

Tolerancias permitidas, porcentaje de producto defectuoso, por número o peso.

Defectos permitidos		Extra	Categoría I	Categoría II
(a)	Tolerancia para nueces de anacardo que no satisfagan los requisitos mínimos	6	9	12
	de las cuales no más de:			
	No suficientemente desarrolladas, encogidas o arrugadas	1	2	no aplicable
	Mohosas, rancias, podridas	0,5	1	1
	Alteración por plagas	0,5	1	1
	Plagas con vida	0	0	0
	Alteraciones superficiales (solo nueces enteras)	1	2	5
	Testa adherida	3	3	5
(b)	Tolerancia de tamaño, en caso de calibrado para producto no conforme con el tamaño indicado, en total:			
	Enteros (por número)	10	10	10
	Trozos (por peso) (tamaños más pequeños)	10	10	10
(c)	Tolerancia para otros defectos:			
	Nueces rotas (“butts”, “splits” y “pieces”) en nueces enteras	10	10	10
	“Pieces” en “butts”/”splits”	10	10	10
	Nueces con color de categoría inmediatamente inferior	5	5	no aplicable
	Materias extrañas, fragmentos sueltos de cáscara, fragmentos sueltos de testa, polvo (por peso)	0,1	0,1	0,1

NUECES DE ANACARDO - EXTRA/WHITE

Extra - White - 180

Extra - White - 210

Extra - White - 240

Extra - White - 320

Extra - White - 450

NUECES DE ANACARDO – CATEGORÍA I/SCORCHED/LIGHTLY BLEMISHED (LB)

Categoría I - Scorched - LB

Categoría I - Scorched - LB - 180

Categoría I - Scorched - LB - 210

Categoría I - Scorched - LB - 240

Categoría I - Scorched - LB - 320

Categoría I - Scorched - LB - 450

NUECES DE ANACARDO - WHITE PIECES

Butts

Splits

Large Pieces

Small Pieces

Baby Bits or Granules

NUECES DE ANACARDO CATEGORÍA II/SCORCHED SECONDS/DESSERT

Categoría II - Scorched Seconds - Dessert

NUECES DE ANACARDO - SCORCHED PIECES

Scorched Butts

Scorched Splits

Scorched Large Pieces

Scorched Small Pieces

NUECES DE ANACARDO SCORCHED SECOND LARGE PIECES

Scorched Second Large Pieces

Definiciones de defectos

A. Defectos de las nueces de anacardo sin cáscara	
Alteraciones superficiales:	Alteraciones que afectan negativamente a la apariencia del producto incluyendo nueces raspadas. Las nueces raspadas no se consideran un defecto si no se altera la forma característica.
Manchados y moteados:	Presencia de manchas o motas marrones o negras.
Arrugadas o encogidas:	Nuez que es extremadamente plana y arrugada o nuez con partes deshidratadas, secas o duras cuando la parte afectada representa más de un cuarto de la nuez.
B. Otros defectos por causas externas	
Alteraciones por insectos:	Que contengan insectos muertos, polillas, restos de insectos, telarañas, excrementos o alteraciones visibles causadas por las perforaciones y la alimentación de los insectos o parásitos de animales.
Hongos:	Filamentos de hongos, tanto en el interior como en el exterior de las nueces, visibles a simple vista.
Rancidez:	Oxidación de los lípidos o producción de ácidos grasos libres que produzcan un sabor desagradable.
Podredumbre:	Descomposición avanzada debida a la acción de microorganismos.
Manchas:	Manchas que en su conjunto superen 3 mm de la nuez por otras causas distintas al descascarado o el blanqueado.
Materias extrañas:	Cualquier materia o material que no está asociado con el producto; se excluyen las impurezas minerales.
Testa:	Piel adherida a cualquier parte de la nuez.

Fuente:
ESTÁNDAR DDP-17 DE UNECE relativo a la comercialización y al control de la calidad comercial de anacardo sin cáscara (edición 2013).

Copyright © INC International Nut and Dried Fruit Council, 2016.