BONDWICK

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ · УРОЖАЙ 2026/27

Калифорнийская фисташка

Классы США для фисташки в скорлупе и ядра, калибры, формы и упаковка — чтобы точно указать, какая фисташка вам нужна.

Bondwick — торговый дом во Фресно, Калифорния. Поставляем калифорнийскую фисташку и миндаль от калифорнийских переработчиков по контрактам на сезон; спецификация каждой партии фиксируется в контракте и сверяется до погрузки.

ФОРМЫ	КАЛИБРЫ	МИНИМАЛЬНАЯ ПАРТИЯ
В скорлупе · ядро · дроблёная	18/20 · 21/25 · 26/30 орехов на унцию	Один 20-футовый контейнер

Что мы делаем

Подбор
Партии у калифорнийских переработчиков — под вашу спецификацию.

Контракт
Объёмы, график и условия на сезон в одном договоре.

Контроль
Каждую партию сверяем со спецификацией до погрузки.

Доставка и документы
Доставка до вашего порта с полным комплектом экспортных документов.

УСЛОВИЯ

Минимальная партия	Один 20-футовый контейнер
Базис поставки	FOB/FCA Калифорния или CFR/CIF порт покупателя
Контракт	На весь сезон, отгрузки помесячно
Срок ответа	В течение рабочего дня

ДОКУМЕНТЫ К КАЖДОЙ ПАРТИИ

- Коммерческий инвойс
- Упаковочный лист
- Коносамент
- Фитосанитарный сертификат (USDA APHIS)
- Сертификат происхождения
- Сертификат анализа: влажность и афлатоксины
- Сертификат фумигации — по запросу

Классы USDA для фисташки в скорлупе

Классы USDA — добровольные минимальные стандарты. Более строгая спецификация согласуется в контракте.

ПОКАЗАТЕЛЬ (% ПО МАССЕ)	U.S. FANCY	U.S. EXTRA NO. 1	U.S. NO. 1	U.S. SELECT	U.S. ARTIFICIALLY OPENED	U.S. NON-SPLIT
ДЕФЕКТЫ СКОРЛУПЫ						
Нераскрытые и раскрытые не по шву	2	3	6	10	10	—
— в т. ч. нераскрытые	1	2	3	4	4	—
Остатки околоплодника	1	1	1	2	2	2
Светлые пятна	7	12	25	—	—	—
— в т. ч. тёмные пятна	2	3	3	3	3	3
Прочие повреждения	1	1	2	3	10	—
Всего дефектов скорлупы	9	16	—	—	—	—
Мелкие (< 30/64 дюйма)	5	5	5	5	4	5
ДЕФЕКТЫ ЯДРА						
Повреждения	3	6	6	6	6	6
Серьёзные (насекомые, плесень, прогорклость, гниль)	3	4	4	4	4	4
— в т. ч. насекомые	1	2	2	2	2	2
Всего дефектов ядра	4	8	9	9	9	9
ПРОЧИЕ ДЕФЕКТЫ						
Осколки скорлупы и пустые	2	2	2	2	2	2
— в т. ч. пустые	1	1	1	1	1	1
Посторонние примеси*	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
Крошка и пыль	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
Выпавшие ядра	4	5	6	6	6	6

* Стекло, металл и живые насекомые не допускаются.
— для этого класса не применяется.

РАЗМЕРНЫЕ КАТЕГОРИИ, ОРЕХОВ НА УНЦИЮ

Colossal	< 18
Extra Large	18–20
Large	21–25
Medium	26–30
Small	> 30

Классы USDA для ядра фисташки

ПОКАЗАТЕЛЬ (% ПО МАССЕ)	U.S. FANCY	U.S. EXTRA NO. 1	U.S. NO. 1
Повреждения	2,0	2,5	3,0
Серьёзные (насекомые, грызуны, плесень, прогорклость, гниль)	1,5	2,0	2,5
— в т. ч. насекомые	0,3	0,4	0,5
Посторонние примеси	0,03	0,05	0,1

РАЗМЕРНЫЕ КЛАССЫ ЯДРА

Jumbo Whole	Не менее 80% целых ядер по массе; не более 5% проходят сито 24/64" и не более 1% — сито 16/64". Калибр по умолчанию, если не оговорено иное.
Large Whole	Не менее 80% целых ядер по массе; не более 2% проходят сито 16/64".
Large Split	Не менее 75% половинок, расколотых вдоль; не более 5% проходят сито 16/64".
Whole & Broken	Смесь целых ядер и кусочков, доля может оговариваться; не более 5% проходят сито 5/64".

СУШКА

«Well dried» — ядро плотное и хрустящее. «Very well dried» — плотное и хрустящее, средняя влажность партии не выше 7%, если не указано иное значение.

Формы

В скорлупе, натуральная	Естественное раскрытие или механическое вскрытие · 18/20 · 21/25 · 26/30 орехов на унцию
Ядро	Jumbo Whole · Large Whole · Large Split · Whole & Broken
Дроблёная	Фракция по запросу, например 2–4 мм

СОРТА

Kerman — классический калифорнийский сорт для поставок в скорлупе и ядром. Golden Hills — более новый сорт, созревает раньше в сезоне.

Упаковка

Полипропиленовые мешки с вкладышем

Короба

Биг-бэги

ХРАНЕНИЕ И СРОК ГОДНОСТИ

В прохладном сухом месте, вдали от сильных запахов. Жареному продукту нужна барьерная упаковка.

Загрузка контейнера (ориентир)

УПАКОВКА	20'	40'
Мешки 22,68 кг (50 фунтов)	600 · 13,6 т	880 · 20,0 т
Биг-бэги 907 кг (2 000 фунтов)	10 · 9,1 т	22 · 20,0 т
Короба 11,34 кг (25 фунтов)	1 140 · 12,9 т	1 680 · 19,1 т

МИКРОБИОЛОГИЯ И ХИМИЯ

Влажность и афлатоксины — анализ каждой партии по нормам страны назначения. Микробиологические и прочие химические показатели согласуем с покупателем и записываем в контракт.

Контакты

EMAIL
nick@bondwick.com

WHATSAPP
+1 559 894 7943

САЙТ
ru.bondwick.com

Никита Ялов · Генеральный директор · Фресно, Калифорния. Наличие, цена и спецификация партии — в предложении.

ИСТОЧНИКИ

1. USDA AMS — United States Standards for Grades of Pistachio Nuts in the Shell, 7 CFR 51.2540–51.2548. https://www.ecfr.gov/current/title-7/subtitle-B/chapter-I/subchapter-C/part-51/subpart-Z
2. USDA AMS — United States Standards for Grades of Shelled Pistachio Nuts, 7 CFR 51.2555–51.2559. https://www.ecfr.gov/current/title-7/subtitle-B/chapter-I/subchapter-C/part-51/subpart-AA
3. American Pistachio Growers — U.S. Standards for Grades of Pistachio Nuts (brochure, 2015).
4. Container load — Setton Farms, Industrial products: 20 ft = 10 totes × 2,000 lb / 600 sacks × 50 lb / 1,140 cases × 25 lb; 40 ft = 22 / 880 / 1,680 (checked 03.11.2026). https://www.settonfarms.com/industrial-products

BONDWICK

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ · УРОЖАЙ 2026/27

Калифорнийский миндаль

Классы США, типичные показатели качества, сорта, формы и упаковка — чтобы точно указать, какой миндаль вам нужен.

Bondwick — торговый дом во Фресно, Калифорния. Поставляем калифорнийскую фисташку и миндаль от калифорнийских переработчиков по контрактам на сезон; спецификация каждой партии фиксируется в контракте и сверяется до погрузки.

ФОРМЫ	КАЛИБРЫ	МИНИМАЛЬНАЯ ПАРТИЯ
Натуральное ядро · бланшированный · слайсы · соломка · кусочки · мука	18/20 – 36/40 ядер на унцию	Один 20-футовый контейнер

Что мы делаем

Подбор
Партии у калифорнийских переработчиков — под вашу спецификацию.

Контракт
Объёмы, график и условия на сезон в одном договоре.

Контроль
Каждую партию сверяем со спецификацией до погрузки.

Доставка и документы
Доставка до вашего порта с полным комплектом экспортных документов.

УСЛОВИЯ

Минимальная партия	Один 20-футовый контейнер
Базис поставки	FOB/FCA Калифорния или CFR/CIF порт покупателя
Контракт	На весь сезон, отгрузки помесячно
Срок ответа	В течение рабочего дня

ДОКУМЕНТЫ К КАЖДОЙ ПАРТИИ

- Коммерческий инвойс
- Упаковочный лист
- Коносамент
- Фитосанитарный сертификат (USDA APHIS)
- Сертификат происхождения
- Сертификат анализа: влажность и афлатоксины
- Сертификат фумигации — по запросу

Классы USDA для ядра миндаля

Классы USDA — добровольные минимальные стандарты. Более строгая спецификация согласуется в контракте.

КЛАСС USDA	ЦЕЛЫЕ ЯДРА	МИН. ДИАМЕТР, ДЮЙМ	ДРУГИЕ СОРТА	ДВОЙНЫЕ	СКОЛЫ И ЦАРАПИНЫ	ПОСТОРОННИЕ ПРИМЕСИ	КРОШКА И ПЫЛЬ	ПОЛОВИНКИ И КОЛОТЫЕ	ПРОЧИЕ ДЕФЕКТЫ	СЕРЬЁЗНЫЕ ДЕФЕКТЫ	МЕЛКИЕ
U.S. Fancy	—	—	5%	3%	5%	0,05%	0,1%	1%[1]	2%	1%[1]	—
U.S. Extra No. 1	—	—	5%	5%	5%	0,05%	0,1%	1%[1]	4%	1,5%[1]	—
U.S. No. 1 (Supreme)*	—	—	5%	15%	10%	0,05%	0,1%	1%[1]	5%	1,5%[1]	—
U.S. Select Sheller Run	—	—	5%	15%	20%	0,1%	0,1%	5%[2]	3%	2%[1]	—
U.S. Standard Sheller Run	—	—	5%	25%	35%	0,2%	0,1%	15%[3]	3%	2%[1]	—
U.S. No. 1 Whole & Broken	30%	20/64 UOS	5%	35%	x	0,2%	0,1%	x	5%	3%	5%
U.S. No. 1 Pieces	x	8/64	x	x	x	0,2%	1%	x	5%	3%	5%

x — предел не установлен. UOS — если не оговорено иное. Допуски по массе.

* U.S. No. 1 в отрасли называют «Supreme»; Supreme — не класс USDA.

[1] Входит в «Прочие дефекты».

[2] Не более 2% могут проходить через круглое отверстие 20/64 дюйма (7,9 мм).

[3] Входит в «Сколы и царапины»; не более 5% могут проходить через круглое отверстие 20/64 дюйма (7,9 мм).

Какой класс для чего

U.S. Fancy	Высший класс: для продуктов, где важнее всего вид целого ореха.
U.S. Extra No. 1	Близок к U.S. Fancy: для продуктов, где внешний вид очень важен.
U.S. No. 1 (Supreme)	Средний класс: для продуктов, где миндаль смешан с другими ингредиентами, и для дальнейшей переработки.
U.S. Select Sheller Run	Средний класс: когда миндаль с минимальной сортировкой идёт в состав других продуктов.
U.S. Standard Sheller Run	Для дальнейшей переработки — бланширования, нарезки, помола, пасты, — где половинки и колотые не важны.

Параметры классификации

Другие сорта	Миндаль других сортов в одной партии.
Двойные	Два ядра в одной скорлупе; одна сторона ядра плоская или вогнутая.
Сколы и царапины	Потеря кожицы ядра при механической обработке: больше 1/8" (3,2 мм) — повреждение; в сумме больше 1/4" (6,4 мм) — дефект.
Посторонние примеси	Скорлупа, околоплодник и прочее, что не проходит через круглое отверстие 8/64" (3,2 мм).
Крошка и пыль	Частицы ядра и прочее, что проходит через круглое отверстие 8/64" (3,2 мм).
Половинки и колотые	Семь восьмых целого ядра или меньше, не проходящие через круглое отверстие 8/64" (3,2 мм).
Прочие дефекты	Дефекты, заметно ухудшающие вид или съедобность: камедь, сморщенность, бурые пятна, изменение цвета.
Серьёзные дефекты	Дефекты, при которых ядро непригодно: гниль, прогорклость, повреждение насекомыми, плесень.

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Общее микробное число (ОМЧ)	< 50 000 cfu/g
Колиформы	< 1 000 cfu/g
E. coli	< 10 cfu/g / < 3 MPN/g
Дрожжи и плесени	< 5 000 cfu/g
Сальмонелла	Не обнаружено / 25 g или 375 g
Стафилококк	Не обнаружено / g
Стрептококк	< 100 cfu/g

ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Влажность	3,5–6%
Свободные жирные кислоты	1,5%
Перекисное число	5 meq/kg

Almond Board of California не устанавливает микробиологических и химических норм для сырого миндаля; ниже — значения, которые обычно указывают в отрасли. Итоговые значения согласуют покупатель и поставщик и записывают в контракт.

Сорта

ТИП	СОРТА	ОСОБЕННОСТИ
Nonpareil	Nonpareil	Тонкая скорлупа, гладкое ядро; самый широкий круг применения; легко бланшируется и режется.
California type	Monterey · Carmel · Independence	Как правило, бланшируется; разная твёрдость скорлупы, форма ядра и цвет кожицы. Carmel — длинное узкое светлое ядро.
Mission type	Butte · Padre · Fritz	Твёрдая скорлупа; небольшое широкое полное ядро с тёмной морщинистой кожицей; бланшируют редко.

КАЛИБРЫ

18/20 · 20/22 · 23/25 · 25/27 · 27/30 · 30/32 · 32/34 · 34/36 · 36/40 · 40/50

Целых ядер на унцию (28,35 г). Наличие калибров меняется от урожая к урожаю.

Формы

Целый, натуральный или бланшированный	Натуральный — по классам USDA; бланшированный — по спецификации переработчика или покупателя
Слайсы, натуральные или бланшированные	Толстые 1,5–1,8 мм · обычные 1,1–1,4 мм · тонкие 0,7–1,0 мм · очень тонкие 0,5–0,7 мм
Соломка, бланшированная	Обычная 3,0–5,0 мм · средняя 4,0–6,0 мм
Кусочки, натуральные или бланшированные	Крупные 28/18 (11,1 и 7,1 мм) · средние 22/8 (8,7 и 3,2 мм) · мелкие 12/8 (4,8 и 3,2 мм) · очень мелкие 8/0 (3,2 мм)
Мука, натуральная или бланшированная	Крупного или мелкого помола; размер частиц задают мельница и сито

Упаковка

Короба — 22,68 кг (50 фунтов)

Биг-бэги

Загрузка контейнера (ориентир)

УПАКОВКА	20'	40'
Короба 22,68 кг (50 фунтов)	720 · 16,3 т	880 · 20,0 т

Хранение и срок годности

Хранить в прохладном сухом месте: ниже 10 °C и 65% относительной влажности; влажность миндаля — не выше 6%. Целый натуральный миндаль в холодильном хранении (ниже 5 °C, влажность до 65%) около двух лет сохраняет качество без заметных потерь. Нарезка и бланширование ускоряют окисление; жареному продукту нужна барьерная упаковка под вакуумом или азотом.

Контакты

EMAIL
nick@bondwick.com

WHATSAPP
+1 559 894 7943

САЙТ
ru.bondwick.com

Никита Ялов · Генеральный директор · Фресно, Калифорния. Наличие, цена и спецификация партии — в предложении.

ИСТОЧНИКИ

1. USDA AMS — United States Standards for Grades of Shelled Almonds, 7 CFR 51.2105–51.2131 (effective 24.03.1997). https://www.ams.usda.gov/grades-standards/shelled-almonds-grades-and-standards
2. Almond Board of California — USDA Standards for Grades of Shelled Almonds (summary table). https://www.almonds.org/sites/default/files/2020-05/USDA%20Standards%20for%20Grades%20of%20Shelled%20Almonds.pdf
3. Almond Board of California — California Almonds Technical Information (2015): grading factors, commonly quoted microbiological and chemical parameters, varieties, forms, storage. https://live-br.almonds.com/sites/default/files/2020-04/abc_technical_kit_2015.pdf
4. Container load — Custom Almonds, Products: 20 ft FCL = 720 cartons × 50 lb; 40 ft FCL = 880 cartons × 50 lb (checked 03.11.2026). https://customalmonds.com/products.html