

Para: **TRANSOCCELUM S.L.**

N.I.F.: **ESB49284037**



A la Intención de Compra, PRODUCTOS DEL CAMPO: Verduras y hortalizas de todo tipo, plátanos, aguacate, naranja, limón, toronja roja y blanca, mandarina, melón, sandía, papaya, piña, mango, guayaba, fruta de la pasión, zapote, manzana, uvas, peras, cerezas. (los suministros se necesitan durante todo el año si es posible, Mínimo 40 contenedores mensuales), se le presenta la siguiente:

FICHA TÉCNICA DE LIMÓN PERSA

Información General:

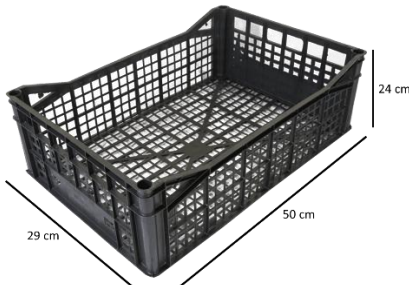
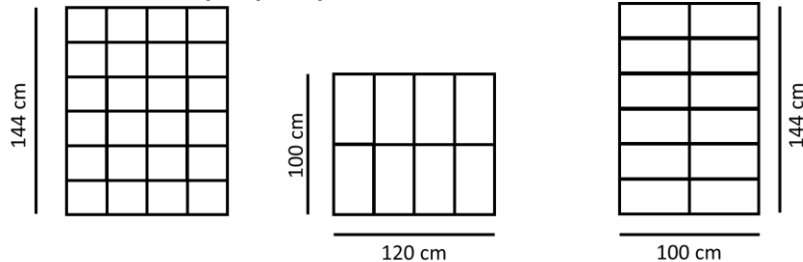
Producto: **Limón**
 Variedad: **Persa**
 Nombre científico: **Citrus Latifolia**
 Origen: **México**
 Forma: **Ovoide semicircular**
 Contenido de semilla: **Sin semilla**
 Contenido vitamínico: **Vitamina A, B12 y C, Calcio y Hierro**



Tabla de Calibres						
Talla (mm)	61 - 63	59 - 61	56 - 59	54 - 55	52 - 53	50 - 51
Tamaño	1	2	3	4	5	6
EUA 	110'S	150'S	175'S	200'S	230'S	250'S
UE 	28	36	42	48	54	63

Valores Nutrimentales en 100gr	Calorías:	27,66	kcal
	Grasa:	0,30	gr
	Colesterol:	0	mg
	Sodio:	1,90	mg
	Proteínas:	0,69	gr
	Carbohidratos:	13,6	gr
	Fibra:	4,70	gr
	Azúcares:	3,16	gr

Descripción:	Cítrico solido de cascara firme de color verde característico, olor característico, libre de olores extraños, de sabor propio del fruto, libre de sabores ajenos al producto, calidad de exportación.
Técnica de Cosecha:	La cosecha se hace a mano, usando guantes de algodón y tijeras especiales para cortar el pedúnculo, teniendo especial cuidado en entresacar, sujetar, desprender y manipular el producto, a fin de reducir pérdidas.

Defectos sin Tolerancia (Estándar de Calidad):	Excreta de ave / Mordedura de roedor / Antracnosis / Fumagina / Olor no característico / Hongo visible / Daño por heladas / Fruta con signos de maduración / Daños mecánicos que comprometan la pulpa / Roce excesivo (lenticelosis) / Fruta con residuos de tratamientos o pesticidas / Presencia de plagas / Daño por monalunion u otros parásitos / En general impurezas y materias extrañas visibles.															
Manejo:	El producto se cosecha – transporta – recepciona – limpia – sanitiza y desinfecta – selecciona – empaca – almacena.															
Empaque:	<p>El producto es empacado en caja plástica para proteger de golpes y un manejo más resistente. La caja tiene capacidad de 15kg con dimensiones de 50cm X 29cm X 24cm de alto.</p> <div></div> <p>La cantidad promedio de limón persa que se empaca por caja plástica depende del calibre del producto:</p> <table><tr><td>Calibre</td><td>63</td><td>54</td><td>48</td><td>42</td></tr><tr><td>Tamaño mm</td><td>50 - 51</td><td>52 - 53</td><td>54 - 55</td><td>56 - 59</td></tr><tr><td>Limonos por Kg (aprox.)</td><td>20</td><td>17</td><td>14</td><td>10</td></tr></table>	Calibre	63	54	48	42	Tamaño mm	50 - 51	52 - 53	54 - 55	56 - 59	Limonos por Kg (aprox.)	20	17	14	10
Calibre	63	54	48	42												
Tamaño mm	50 - 51	52 - 53	54 - 55	56 - 59												
Limonos por Kg (aprox.)	20	17	14	10												
Almacenaje:	<p>El producto es dispuesto de forma que no sufra maltrato conservando sus características. Una vez que el producto este en su caja plástica, se colocaran 48 de ellas por pallet de 100cm X 120cm X 14.5cm, dispuestas en 6 niveles de 8 cajas, para proceder al área de conservación.</p> <div></div> <p>El producto ya empacado será almacenado en las cámaras de conservación para evitar manipulación excesiva, la temperatura se mantendrá entre 4° y 8° C durante el proceso de almacenaje.</p> <p>El producto en con las medidas de conservación tiene una vida de 35 a 40 días. Tiempo de vida al suspender cadena de frio es de 10 a 12 días</p>															
Lugar de empacado	DMASS BUSINESS / División de Congelados: Planta Campeche, Campeche.															
Transporte:	Para el traslado se usará Contenedor High Cube 40” tipo marítimo con sistema de conservación por refrigeración con temperaturas entre -2° y 5° C. con capacidad de 22 tarimas con 48 cajas cada una, un total de 1.056															

Proyecto: Alianza Dmass BUSINESS - TRANSOCCELUM

	cajas plásticas y un peso total de producto de 15,840 Kilogramos por contenedor.
Tiempo de traslado:	Puerto de Embarque: Puerto Progreso, Yucatán, México. Puerto de Arribo: Puerto Mariel, Mariel, Cuba. Puerto de Arribo: Puerto Santiago, Santiago, Cuba. Tiempo de traslado Puerto a Puerto (765 millas náuticas aprox.)
Costo:	

ATENTAMENTE

DMASS BUSINESS S.A. de C.V.

Ficha elaborada: octubre 2020.

Diagrama de Flujo de Producto

