


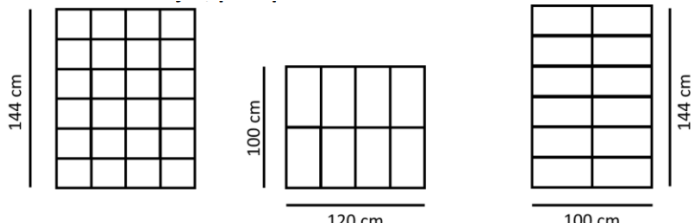
## Piña

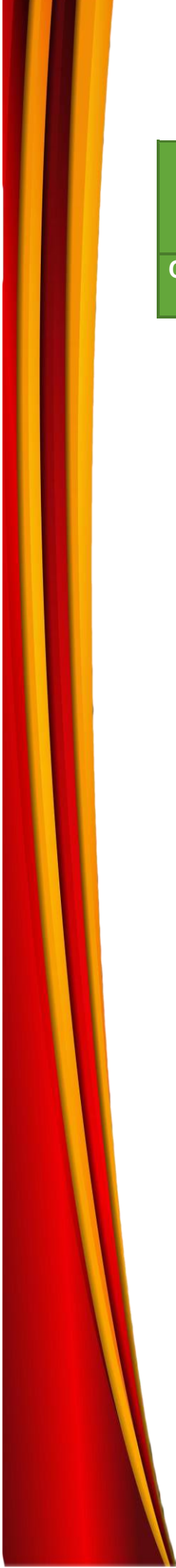
### Información General:

<b>Producto:</b>	Piña
<b>Variedad:</b>	Sativus
<b>Nombre científico:</b>	<i>Ananas sativus L.</i>
<b>Origen:</b>	México
<b>Contenido de agua:</b>	85%
<b>Forma:</b>	Infrutescencias ovaladas
<b>Contenido vitamínico:</b>	Vitamina A, C y Ácido fólico, Hierro, Calcio, Magnesio, Sodio y Potasio



<b>Valores nutrimentales en 100 gr</b>	Calorías: 65 kcal / Grasa: 0.5 gr / Colesterol: 0 mg / Proteínas: 0.6 gr / Ácido fólico: 14 mg / Calcio: 12 mg / Hierro: 0.5 mg / Magnesio: 14 mg / Sodio: 2 mg / Potasio: 250 mg / Carbohidratos: 11.3 gr / Fibra: 2.5 gr / Azúcares: 13 gr/
<b>Descripción:</b>	Fruta tropical, su forma es ovalada y gruesa, con aproximadamente 30 cm de largo y 15 cm de diámetro. La pulpa comestible se halla rodeada de brácteas verdes que pasan a anaranjadas al madurar, formando la piel del fruto.
<b>Técnica de cosecha:</b>	La cosecha se hace a mano, usando guantes de algodón, teniendo especial cuidado en entresacar, sujetar, desprender y manipular el producto, a fin de reducir daños y pérdidas.
<b>Defectos sin tolerancia (estándar de calidad):</b>	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 parásitos / En general impurezas y materias extrañas visibles.
<b>Manejo:</b>	El producto se cosecha – transporta – recepciona – limpia – sanitiza y desinfecta – selecciona – empaqueta

	– almacena.														
Empaque:	<p>El producto es empackado 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 piña que se empacka por caja plástica depende del calibre del producto:</p> <table><tr><td>Calibre</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td></tr><tr><td>Piña por caja</td><td>5</td><td>6 a 7</td><td>7 a 8</td><td>10</td><td>13</td><td>15</td></tr></table>	Calibre	5	6	7	8	9	10	Piña por caja	5	6 a 7	7 a 8	10	13	15
Calibre	5	6	7	8	9	10									
Piña por caja	5	6 a 7	7 a 8	10	13	15									
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 empackado será almacenado en las cámaras de conservación para evitar manipulación excesiva, la temperatura se mantendrá entre 7° y 10° C durante el proceso de almacenaje. El producto en con las medidas de conservación tiene una vida de 35 a 40 días.</p>														
Lugar de empackado:	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 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:	

## Diagrama de Flujo de Producto

