

FICHA TÉCNICA

Producto: Palta Hass (Persea Americana mil.)

Origen: Perú

Destino: China

Categoría: 1 & 1.5

Presentación: Caja Cartón 4.0 Kg / Caja plástica de 10.0 Kg

Cantidad de pallet por FCL: 20

Descripción: se caracteriza por su forma ovalada-periforme, piel rugosa de color verde oscuro a negro al madurar y pulpa cremosa de color amarillo-verdoso. Su pulpa tiene un sabor suave y textura mantequillosa

Pesos según calibre:

| CALIBRE | PESO (g). |
|----------------|------------------|
| 12 | 321-370 |
| 14 | 281-320 |
| 16 | 241-280 |
| 18 | 222-240 |
| 20 | 192-221 |
| 22 | 170-191 |
| 24 | 158-169 |
| 26 | 148-157 |
| 28 | 137-147 |
| 30 | 129-136 |
| 32 | 90-128 |

EMPAQUE:

| PRESENTACIÓN | PESO NETO MÍN. (KGS) | PESO NETO MÁX. (KGS) |
|--------------|----------------------|----------------------|
| 4KGS | 4.120 | 4.180 |
| 10KGS | 10.300 | 10.400 |

El empaque se realiza con un máximo de 10% de fruta fuera de calibre (máxima desviación de +/- 2 g).

Cada caja debe contener 1 sachet de etileno de 5grs.

PALETIZADO:

| PRESENTACIÓN | CAJAS 4KGS | CAJAS 10KGS |
|----------------------------|--------------|--------------|
| N° cajas por pallet | 264 | 120 |
| N° cajas por nivel | 12 | 8 |
| N° niveles | 22 | 15 |
| Tipo de parihuela | 1.11 X 1.14M | 1.0 X 1.20 M |
| N° Tapa de pallet | 20 | 20 |

ALMACENAMIENTO:

En cámara de conservación a, temperatura de 5 a 7 °C (de acuerdo con el % de materia seca), hasta su despacho para garantizar la calidad, inocuidad y vida útil del producto.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS:

| | |
|-----------------------|-----------------------|
| % Materia Seca | Mín. 21.5% - Máx. 25% |
| Firmeza | >= 10.0 KgF |

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Según Norma Sanitaria que estable los criterios microbiológicos de calidad e inocuidad para alimentos y bebidas de consumo humano - R.M. N° 591-2008/MINSA.

| Características Microbiológicas | | | | | | |
|---------------------------------|-----------|-------|---|---|-----------------|-----------------|
| Agente microbiano | Categoría | Clase | n | c | Limite por g | |
| | | | | | m | M |
| <i>Aerobios mesófilos</i> | 1 | 3 | 5 | 3 | 10 ⁴ | 10 ⁶ |
| <i>E.Coli</i> | 5 | 3 | 5 | 2 | 10 | 10 ² |
| <i>Salmonella</i> () | 10 | 2 | 5 | 0 | Ausencia / 25 g | --- |

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD:

| TOLERANCIA DE DEFECTOS | CAT 1 | CAT 1.5 |
|--|-----------|-----------|
| DEFECTOS CRÍTICOS | | |
| Excreta de ave | 0% | 0% |
| Mordedura de roedor | 0% | 0% |
| Sunblotch/ Quimera | 0% | 0% |
| Daño por insectos | 0% | 0% |
| Russet severo (>2 cm ²) | 0% | 0% |
| Pulpa negra (causada por oxígeno o etileno) | 0% | 0% |
| Sin pedúnculo | 0% | 0% |
| Heridas abiertas/ Daño mecánico | 0% | 0% |
| Hongos en el pedúnculo | 0% | 0% |
| Plagas/ enfermedades | 0% | 0% |
| Quemadura por sol | 0% | 0% |
| Decoloración interna (daño interno por frío) | 0% | 0% |
| DEFECTOS MAYORES | | |
| *Queresa | 4% | 4% |
| Daño lenticelar leve | 10% | 10% |
| Insolación | 10% | 10% |
| Pedúnculo > 10 mm | 10% | 10% |
| DEFECTOS MENORES | | |
| Rameado, rozadura o raspado (< 2 cm ²) | 10% | 10% |
| Deformación leve | 10% | 10% |
| Daño por Trips (< 2 cm ²) | 10% | 10% |

“La combinación de defectos mayores, menores y críticos no debe exceder el 10%, teniendo en cuenta la tolerancia máxima de los defectos mayores y críticos”.

FRUTA BUENA:



DEFECTOS ACEPTABLES:

RUSSET:



INSOLACIÓN:



DAÑO POR THRIPS:



DAÑO POR BICHO DEL CESTO:



DEFECTOS NO ACEPTABLES:

QUERESAS:



QUEMADURAS POR EL SOL:



SUNBLOTCH:



QUIMERA:



EXCRETAS DE AVES:



DAÑO POR INSECTOS:



PRESENCIA DE TIERRA O POLVO:



FRUTA SIN PEDÚNCULO:

