



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
Nº cajas por pallet	264	120
Nº cajas por nivel	12	8
Nº niveles	22	15
Tipo de parihuela	1.11 X 1.14M	1.0 X 1.20 M
Nº 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 FISICOQUÍMICAS:

% 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.

Agente microbiano	Categoria	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
					10 ^a	10 ^b
Aerobios mesófilos	1	3	5	3		
E.Coli	5	3	5	2	10	10 ^c
Salmonella ()	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 THIRIPS:



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:

