

FICHA TÉCNICA

Piña MD-2 (PE-009)



Nombre comercial:	Piña
Nombre científico:	Ananas comosus
Clasificación taxonómica:	Familia: Bromelias Grupo: Monocotiledóneas
Origen:	La piña tropical es originaria de América del Sur en Brasil. En Ecuador, produce en Santo Domingo de los Tsáchilas y en la provincia de Los Ríos.
Color:	MD-2
Acidez:	0.5
Composición química:	Hidratos de carbono, yodo, vitamina C y bromelia
Tamaño/Calibre:	5-6-7-8-(piñas por bandejas)
Peso:	Mínimo 12 kilos hasta 13 kilos
Características especiales de la fruta:	La piña md2 es más conocida como miel piña o dinero dorado o dulce dorado.
Grados brix:	13,5 - 14,0
Características del embalaje:	Empaque primario: Cartón de alta densidad de exportación para carga de 12 a 13 KG.
Criterio de calidad:	Color: excelente color verde Sabor: característico de la fruta Textura : firme

Procesos físicos - químicos:	<p>Procesos físicos - químicos</p> <p>Carbohidratos 13,12 g;</p> <p>Azúcares 9,85 g;</p> <p>Fibra dietética 1,4 g;</p> <p>Grasas 0,12 g;</p> <p>Proteínas 0,54g;</p> <p>Tiamina (vit B1) 0,079 mg (6%);</p> <p>Ribofavina (vit B2) 0,032 mg (2%)</p> <p>Niacina/vit B3) 0,5 mg (3%)</p> <p>Ácido pantoténico (vit B5) 0,213 mg (4%)</p> <p>Vitamina B6 0.012mg (9%)</p> <p>Ácido fólico (vit B9) 18 ug 85%)</p> <p>Vitamina C 47,8 mg (80 %)</p> <p>Calcio 13mg (1%);</p> <p>Hierro 0,29 mg (2 %);</p> <p>Magnesio 12mg (3%);</p> <p>Manganeso 0,927 mg (46 %);</p> <p>Fósforo 8 mg (1%);</p> <p>Potasio 109mg (2%);</p> <p>Sodio 1 mg (0%);</p> <p>Zinc 0,12 mg (1%).</p>
-------------------------------------	--

DATOS ADICIONALES

Breve descripción del proceso:	Recepción, almacenamiento, limpieza de frutas, clasificación, pesaje, embalaje y envío.
Condiciones de almacenaje:	Las condiciones más adecuadas para su conservación son temperaturas de 7 a 13° C y humedad de 85-90%.
Vida útil de la fruta cortada:	La vida postcosecha en condiciones óptimas de almacenamiento alcanza entre 2 y 4 semanas.



+593 99 974 3201
+593 93 947 1449



www.diezgradosfruit.com



Cdla. Kennedy Norte, Calle 2da.,
Mz. 4, S 22 y Victor Hugo Sicouret



Instrucciones de manejo y uso:	Una vez cortada la fruta hay que limpiarla para liberarla de cualquier tipo de impureza para la exportación.
---------------------------------------	--

LOGÍSTICA

Capacidad de entrega:	5040 bandejas de 12,5 kilos por semana.
Condiciones de transporte:	El producto se transporta en un contenedor capaz de mantener el producto congelado a temperatura ambiente hasta la distribución.



+593 99 974 3201
+593 93 947 1449



Cdla. Kennedy Norte, Calle 2da.,
Mz. 4, S 22 y Victor Hugo Sicouret



www.diezgradosfruit.com