

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 |



+593 99 974 3201
+593 93 947 1449



www.diezgradosfruit.com



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

| | |
|-------------------------------------|--|
| 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