

FICHA TÉCNICA

Pitahaya Roja (PHYR-0020)



Nombre comercial:	Pitahaya
Nombre científico:	Selenicereus undatus
Familia:	Cactaceae
Sinónimos:	Pitahaya , selenicereus megalantbus
Apariencia	La fruta debe estar completamente desinfectada. Importante que esté 100% seco antes de empacar. El papel debe estar totalmente limpio libre de hongos y deterioro. La pitahaya debe estar fresca y libre de cochinilla, insectos y libres de olores extraños.
Calibre o Peso:	Entre 300 gramos y 800 gramos por piezas.
Peso neto:	2.5 y 4,5 kg por caja.
Peso bruto:	2.5 y 4,5 kg por caja.
Tipo de caja:	2.5 y 4,5 kg, bandeja.
Criterio de calidad:	Olor: característico de la especie. 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

Criterios físico-químicos:	<p> Humedad: 825g Proteína: 0,159G Grasa: 0,21G Calcio: 6,30 mg Fibra. 0,20G Fósforo: 30,2 mg Acidez: 8,00 mg Hierro: 0,55 mg Caroteno: 0,005 mg Tamina: 0,28 mg Nacina: 1.297 mg Ceniza: 0,28 g" </p>
-----------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

DATOS ADICIONALES

Breve descripción del proceso:	Recepción, almacenamiento, limpieza de frutas, clasificación, pesaje, embalaje y envío.
Condiciones de almacenamiento:	Mantener a 18°C.
Tiempo de corte:	32 días después de la floración.
Instrucciones de manipulación y uso:	Una vez cortado el fruto, se deben quitar las espinas. limpiado, luego se lleva a la limpieza procedimiento de cualquier tipo de impureza para exportación.

LOGÍSTICA

Condiciones de transporte:	El producto se transporta en un contenedor capaz de manteniendo el producto congelado a temperatura ambiente hasta distribución.
-----------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------