

Producto	Aguacate			
Origen	Colombia			
Variedad	Hass			
Descripción y características	El fruto es una baya, unisemillada, de color verdoso y piel gruesa, cuando está maduro, la pulpa tiene una consistencia similar a la mantequilla dura, es muy rico en proteínas y grasas, con un contenido en aceite del 10 al 25%, la corteza del mismo va de delgada a gruesa y de arrugada a lisa.			
Defectos sin tolerancia	Ausencia de pedúnculo – Excreta de ave – Daño por pasadores de Fruta (Stenoma, Heilipus), Daño por marceño, Frutos con tierra, frutos con residuos de tratamientos, antracnosis, fumagina, hongo en el pedúnculo, frutos con signos de maduración, Daños mecánicos que comprometan la Pulpa, Lenticelosis (Roce excesivo).			
Paletizado	Peso por caja	Pallets por contenedor	Cajas por pallet	Cajas por contenedor
	4,5 Kgs	20	264 cajas	5280 cajas
Temperatura	El producto debe almacenarse entre 4 y 5 grados, para mantener sus propiedades y evitar maduración acelerada			
Certificaciones	Emisión de certificado fitosanitario por parte del Instituto Colombiano Agropecuario ICA y certificado de origen. Global Gap y Grasp Rainforest			

Calibres	
GRAMAJE	CALIBRES
MAYOR A 235 GR.	12
	14
	16
ENTRE 175 A 234 GR.	18
	20
	22
ENTRE 150 A 174 GR.	24
ENTRE 90 A 149 GR.	26
	28
	30
	32

Producto	Limón Tahití – Lima Acida Tahití			
Origen	Colombia			
Descripción	Es de forma ovalada o redonda, de cáscara delgada sin semilla y jugoso. Tiene un diámetro de 4 a 6 cm. La piel de este tipo de limón es delgada de color verde oscura y pulpa verde clara.			
Usos	Para la cocina en ensaladas, para las bebidas, para combinación en licores, para la salud, exfoliante, desmanchador, para uso en la pastelería y muchos otros complementos en el consumo humano.			
Características físicoquímicas	PARÁMETRO/CALIDAD		ISLAS	
	% Grado de madurez		10	
	% Cantidad de jugo		10	
	% Acidez titulable (mín.)		4,5	
	°Bx Sólidos totales (mín.)		6	
	%Golpe de sol (máx.)		40	
	%Foliado (máx.)		0	
	%Trips (máx.)		5	
	%Ácaros (máx.)		5	
	%Otras plagas (máx.)		0	
	%Mermas deshidratación (máx.)		3	
Características del empaque y presentaciones	PARÁMETRO/CALIDAD		ISLAS	
	Calibre		230, 200, 175, 150	
	Peso (Kg)		16, 17, 18, 24	
	El producto se despacha en cajas dependiendo el requerimiento del cliente, fabricadas en cartón corrugado.			
Paletizado	Peso (Kg)	Cajas por pallet	Pallets por con-tenedor	Cajas por con-tenedor
	16-17	70	20	1400
	18	64	20	1280
	24	54	20	1080
Según solicitud del cliente se modifica el paletizado.				
Condiciones de transporte, almacenamiento y conservación	*La temperatura optima de almacenamiento es de 6° – 8° C *El transporte de la fruta se hace en vehículos certificados y apropiados con thermo King que presentan buenas condiciones higiénicas y que evitan la exposición del fruto al sol, al viento, a la humedad y que reducen las causas del daño mecánico, ya sea por vibración, compresión o impacto.			
Normatividad	Emisión de certificado fitosanitario por parte del Instituto Colombiano Agropecuario ICA y certificado de origen.			

PRODUCTO: LIMA (Citrus aurantifolia, Citrus latifolia, Citrus limettoides)

VARIEDADES: Tahiti

1. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS

Enteras, sanas, limpias, sin humedad exterior anormal, sin daños por frío o congelación, sin olores o sabores ex-traños. Exentas de daños por deshidratación intern/externa. Coloración verde intensa. Ausencia de manchas por podredumbre. Sin daños por plagas, enfermedades, fúngicos, mecánicos o de recolección. No cicatrices de oleocelosis.

2. GRADO DE MADUREZ

Grado de madurez que permita la manipulación y el transporte, llegando en condiciones satisfactorias a destino. El grado de coloración será verde intenso en al menos el 80% de la superficie del cuerpo. Contenido mínimo en zumo > 40%. SS = 10 - 12° B. Acidez = 0,8 - 1,5; SS/Acidez = 7 - 16

3. CALIBE	42	48	54	60
(en mm.)	56 - 60 mm.	53 - 56 mm.	50 - 53 mm.	47 - 50 mm.
(en g.)	>100 g.	85 - 100 g.	75 - 85 g.	65 - 75 g.
	Peso neto caja: 4.5 Kg			

4. CLASIFICACIÓN

Cat. I: Calidad superior. Forma apariencia externa, desarrollo y coloración típicas de la variedad. Sólo se admiten defectos muy ligeros en epidermis sin afectar a la pulpa. Epidermis verde oscura Presencia de caliz sano, fresco, limpio y correctamente cortado.

5. PRESENTACIÓN Homogeneidad: En origen, calibre, desarrollo y grado de maduración.

5.1 CAJAS Cartón para uso alimentario, un solo uso y sin daños ni deformaciones.

5.2 PALETIZACIÓN Palets 100x120. Madera tratada cumpliendo normativa UE sobre sanidad (NIMF 15) Paletización, cantoneras resistentes, cubrepalets y flejes correctamente colocados. 4 carteles identificadores de palet, uno por cada cara del mismo.