



Terra Trading

FICHA TÉCNICA

LIMÓN TAHITÍ

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 fisicoquímicas	CARACTERÍSTICAS		PARÁMETRO/CALIDAD	
	% 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	
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			
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.			

FICHA TÉCNICA – ISLAS

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 extraños. 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.