

Nombre del producto	Naranja
Variedad	Valencia
Certificaciones	Registro de predio exportador por el ICA con aprobación APHIS
Descripción	Citrico, de forma Oval, fruto mediano

Aspectos

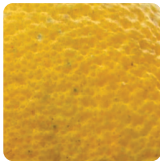
Sensorial	Cáscara	Pulpa
Color	Según la escala de color de la NTC 1268-3 equivalente a una coloración anaranjada.	
Sabor	N/A	Dulce
Olor	Característico	Característico
Textura	Pasta suave	Esponjosa
Fisicoquímicas	% Brix	7.5 - 12 Grados Brix
Estado fitosanitario	Limpio y lavado	Limpio y sano
	Sin daños físicos y/o fisuras	Entero sin cortadas
	Libre de insectos	Libre de insectos
Empaque	Caja craft en buen estado y limpio	
Peso	18kg (40lbs)	
Trazabilidad	Origen Quindío y Caldas, predios certificado exportador por ICA y plan de cítricos dulces USA	
Almacenamiento	Refrigerado consumo internacional	
Transporte	Carga refrigerada	

Características	Mínimo	Máximo	Observaciones
Tolerancia a Mancha	N/A	15%	15% de la superficie total
Longitud	70mm	N/A	Longitud de la naranja (pulpa más cáscara)
Calibre	60mm	80mm	Diámetro de la naranja (pulpa más cáscara)
Peso	140g	N/A	Peso de la naranja (pulpa más cáscara)

Meses de cosecha	Todo el año
-------------------------	-------------

GRAMAJE	CALIBRES
Entre 538 a 330 GR	50
Entre 330 a 235 GR	69
Entre 235 a 223 GR	80
Entre 223 a 194 GR	88
Entre 194 a 165 GR	100
Entre 165 a 124 GR	114

GRADO DE MADUREZ

Grado Maduración (GM)*	GM 1	GM 2	GM 3	GM 4	GM 5
Detalle	Fruta de color verde claro	Fruta de color verde con visos amarillos	Aumenta el área de visos amarillos	Fruta de color amarillo verdoso	Fruta de color amarillo
Color de referencia					
Color de referencia					

Fuente: Este estudio con base en: NTC 1268-3

OPERACIÓN COSECHA

Naranja valencia

La cosecha se debe realizar en las horas frescas del día, horas de la mañana o al finalizar la tarde, evitando la lluvia. Su recolección se realiza a mano, con ayuda de tijeras y guantes para evitar el maltrato del fruto. Cuando el grado de madurez es óptimo, los giros se depositan en canastillas plásticas de 60 X 40 cm en 2 capas, para evitar magulladuras, luego se llevan al lugar de selección y clasificación.