

FICHA TÉCNICA

Pitahaya (PHY-0012)



Nombre comercial:	Pitahaya
Nombre científico:	Hylocereus triangularis
Clasificación taxonómica:	Familia: Cactaceae Sinónimos: Pitahaya , selenicereus megalantbus
Origen:	La pitahaya amarilla crece en la región andina, en elevaciones entre 850 a 1700 metros sobre el nivel del mar. Se localiza a temperaturas que varían entre los 20°C y 27°C, con precipitaciones de 100mm por año.
Tamaño/Calibre:	Indicador: 5: 500g Indicador: 6: 401-900g Indicador: 7: 351-400g Indicador: 8: 301-350g Indicador: 9: 261-300g Indicador: 10: 230-260G
Características especiales de la fruta:	Su color exterior característico es amarillo y su pulpa de color blanco.
Presentación del producto:	Fruta cruda
Aditivos o preservantes:	Ninguno
Características del empaque:	Empaque primario: Cartón de exportación de alta densidad para carga 4.5 KG.

Procesos de calidad:	Olor: característico de la especie Sabor: característico de la fruta Textura: firme
Procesos físicos - químicos:	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 Tiamina: 0,28 mg Niacina: 1,297mg Ceniza: 0.28g

DATOS ADICIONALES

Breve descripción del proceso:	Recepción, almacenamiento, limpieza de frutas, clasificación, pesaje, embalaje y envío.
Condiciones de almacenaje:	Conservar a 18°C.
Vida útil de la fruta cortada:	1 mes.
Instrucciones de manejo y uso:	Una vez cortada la fruta hay que limpiarla para liberarla de cualquier tipo de impureza para la exportación.

LOGÍSTICA

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