

## FICHA TÉCNICA

### Piña MD-2 (PE-009)



<b>Nombre comercial:</b>	Piña
<b>Nombre científico:</b>	Ananas comosus
<b>Clasificación taxonómica:</b>	Familia: Bromelias Grupo: Monocotiledóneas
<b>Origen:</b>	La piña tropical es originaria de América del Sur en Brasil. En Ecuador, produce en Santo Domingo de los Tsáchilas y en la provincia de Los Ríos.
<b>Color:</b>	MD-2
<b>Acidez:</b>	0.5
<b>Composición química:</b>	Hidratos de carbono, yodo, vitamina C y bromelia
<b>Tamaño/Calibre:</b>	5-6-7-8-(piñas por bandejas)
<b>Peso:</b>	Mínimo 12 kilos hasta 13 kilos
<b>Características especiales de la fruta:</b>	La piña md2 es más conocida como miel piña o dinero dorado o dulce dorado.
<b>Grados brix:</b>	13,5 - 14,0
<b>Características del embalaje:</b>	Empaque primario: Cartón de alta densidad de exportación para carga de 12 a 13 KG.
<b>Criterio de calidad:</b>	Color: excelente color verde Sabor: característico de la fruta Textura : firme

<b>Procesos físicos - químicos:</b>	<p>Procesos físicos - químicos</p> <p>Carbohidratos 13,12 g;</p> <p>Azúcares 9,85 g;</p> <p>Fibra dietética 1,4 g;</p> <p>Grasas 0,12 g;</p> <p>Proteínas 0,54g;</p> <p>Tiamina (vit B1) 0,079 mg (6%);</p> <p>Ribofavina (vit B2) 0,032 mg (2%)</p> <p>Niacina/vit B3) 0,5 mg (3%)</p> <p>Ácido pantoténico (vit B5) 0,213 mg (4%)</p> <p>Vitamina B6 0.012mg (9%)</p> <p>Ácido fólico (vit B9) 18 ug 85%)</p> <p>Vitamina C 47,8 mg (80 %)</p> <p>Calcio 13mg (1%);</p> <p>Hierro 0,29 mg (2 %);</p> <p>Magnesio 12mg (3%);</p> <p>Manganeso 0,927 mg (46 %);</p> <p>Fósforo 8 mg (1%);</p> <p>Potasio 109mg (2%);</p> <p>Sodio 1 mg (0%);</p> <p>Zinc 0,12 mg (1%).</p>
-------------------------------------	--

## DATOS ADICIONALES

<b>Breve descripción del proceso:</b>	Recepción, almacenamiento, limpieza de frutas, clasificación, pesaje, embalaje y envío.
<b>Condiciones de almacenaje:</b>	Las condiciones más adecuadas para su conservación son temperaturas de 7 a 13° C y humedad de 85-90%.
<b>Vida útil de la fruta cortada:</b>	La vida postcosecha en condiciones óptimas de almacenamiento alcanza entre 2 y 4 semanas.

<b>Instrucciones de manejo y uso:</b>	Una vez cortada la fruta hay que limpiarla para liberarla de cualquier tipo de impureza para la exportación.
---------------------------------------	--

## **LOGÍSTICA**

<b>Capacidad de entrega:</b>	5040 bandejas de 12,5 kilos por semana.
<b>Condiciones de transporte:</b>	El producto se transporta en un contenedor capaz de mantener el producto congelado a temperatura ambiente hasta la distribución.