

FICHA TÉCNICA

Pitahaya (PHYR-0020)



Nombre comercial:	Pitahaya
Nombre científico:	Selenicereus undatus
Clasificación taxonómica:	Familia: Cactaceae Sinónimos: Pitahaya, selenicereus megalantbus
Apariencia:	La fruta debe estar completamente desinfectada .Es importante que esté 100% seca antes de empacar. El papel debe estar totalmente limpio libre de hongos y deterioros. La pitahaya debe ser fresca y libre de cochinilla e insectos u otros elementos y olores extraños.
Calibre/Peso:	Entre 300 gramos y 800 gramos por pieza.
Peso neto:	2,5 y 4,5Kg. por caja.
Peso bruto:	2,5 y 4,5Kg. por caja.
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 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.
Edad de corte:	32 días después de la floración.
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.
-----------------------------------	--