

Tibana

Piña (Ananas comosus L.)

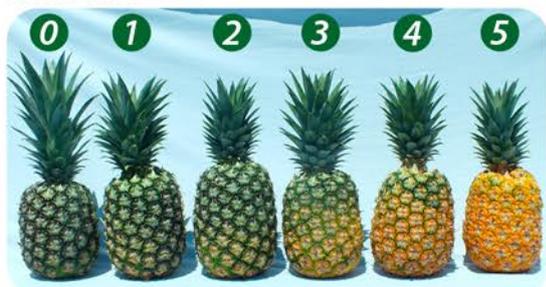
Partida arancelaria: 0804 300000

CARÁCTERÍSTICAS MÍNIMAS:

Frutos enteros con coronas sanas, limpias y hojas altamente hidratadas, exento de podredumbre. Ausencia de plagas y enfermedades. Sin humedad anormal, sabores extraños ni daños por frío, congelación o por altas temperaturas. Corte sano y limpio < 2 cm de longitud.

GRADOS DE MADUREZ:

Las piñas serán recolectadas cuidadosamente en estado apropiado de maduración y desarrollo.



GM 0 GM 1 GM 2 GM 3 GM 4 GM 5

Transporte Marítima: Coloración externa GM0 – GM 2, Brix >13.00 a 15.00° B.

Transporte Aérea: Coloración externa GM3 – GM 4, Brix >13.00 a 15.00° B.

CALIBRES:

Marítimo:	C5, C6, C7, C8
	Peso por caja: 13 kg
Aéreo:	C5, C6
	Peso por caja: 13 kg

MATERIAL DE EMPAQUE:

- Material:** Caja de cartón corrugado y troquelado, de uso alimentario y sin daños ni deformaciones

- Dimensiones y diseño.**

Marítimo: Largo 583 mm, Ancho 389 mm, Alto 138 mm.

Aéreo: laminada con cartón corrugado C-500K.

Troquelado y pegado

Med. Int.: 39 x 29 x 38 cm



PALETIZADO:

Paletas madera tratada, cumpliendo con las normativas. Paletas resistentes, esquineros y flejes colocados correctamente. 4 carteles identificadores uno por cada del mismo.

MARITIMO

- N° de Cajas por pallet : 80 cajas.
- N° de Cajas por nivel : 5 cajas.
- N° de Niveles : 16 niveles.
- Pallets por contenedor : 21
- N° de Cajas por Contenedor : 1680 cajas
- Peso por contenedor : 20.2 TM neto aproximada de fruta.

AEREO.

- N° de Cajas por pallet : 30 cajas.
- N° de Cajas por nivel : 10 cajas.
- N° de Niveles : 3 niveles.

TRANSPORTE:

PRODUCTO	Temperatura		Humedad Relativa (%)
	C°	F°	
Piña fresca con corona	7 – 10	45 - 90	85 - 90

PRODUCCIÓN MENSUAL:

100 TM

CERTIFICACIÓN:



+ (51) 064 - 750114

Calle San Ramón S/N Manzana P1 Lote 7. San Martín de Pangoa

ventas@frunature.com.pe

www.frunature.com.pe