

	FICHA TÉCNICA PALTA HASS		FT-PH-1.0
Elaborado por: Pamela Mendoza Roldan	Aprobado por: Boris Villarreal López	Fecha: Enero 2025	Versión: 1.0
PRODUCTO	PALTA HASS		
NOMBRE CIENTÍFICO	<i>Parsea americana</i>		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La fruta clasificada para exportación, correspondientes a la categoría I; serán paltas de buena calidad, estar sanas, limpias y exentas de cualquier materia extraña visible y de daños causados por plagas. Así mismo mantener la forma característica de la variedad. Además, libre de olores y sabores impropios al producto. La longitud del pedúnculo no debe superar los 10 mm y debe tener un corte limpio.		
CARACTERÍSTICA DE LA FRUTA EN ORIGEN - ARRIBO	Las paltas deben haber alcanzado una maduración fisiológica que asegure el proceso de maduración en destino apta para su consumo, de conformidad con los criterios peculiares de la variedad. Las paltas deben estar en el siguiente rango de materia seca según el destino: China = 22 – 26 % Europa = 22 – 28 % Chile = 22 – 30 %		
PRESENTACIÓN	Las paltas deben ser envasadas de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales de empaque deben ser nuevos, estar limpios y material resistente para evitar cualquier daño al producto. Empacado en cajas de cartón corrugado de 4 kg neto y canastillas plásticas de 10 Kg. Medidas: 37.0 cm x 28.5 cm x 10.3 cm. Sobrepeso: 4.100 a 4.200 Kg (2.5% a 5%) / 10.100 a 10.200 Kg (1% a 2%)		
PALETIZADO	Parihuela de madera con sello de tratamiento térmico (114 cm x 111 cm) 264 cajas por pallet (12 cajas por cama x 22 de apilamiento) Mínimo 11 zunchos por pallet.		
ETIQUETADO	Todas las cajas deberán ser etiquetadas según destino. Cuando el cliente lo requiera, se colocarán stickers PLU (de acuerdo al diseño solicitado por el cliente) sobre la fruta.		
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Las jabas con materia prima son recepcionadas y pesadas, luego volcadas a la línea de proceso, pasado por el lavado con detergente y desinfección con ácido peracético, secado, selección de fruta, calibrado, empackado, pesado, etiquetado, paletizado, enfriado, almacenado en cámara y finalmente despachado.		
RESIDUOS DE PESTICIDAS	Los niveles detectados no deberán exceder los LMR establecidos por el <i>Codex Alimentarius</i> o las normas del país de destino. Se tomará el LMR más estricto.		
DESPACHO DE CONTENEDORES	Rango de temperatura de pulpa 5 – 7 °C Temperatura seteo de contenedor 5.5 °C Rango temperatura de viaje 5.5 °C La carga consta de 20 pallets por contenedor (5280 cajas en total). El contenedor es transportado por vía marítima con filtros y atmósfera controlada.		
APARIENCIA Y CALIDAD DE LA FRUTA	DEFECTOS MENORES	DEFECTOS MAYORES	DEFECTOS CRÍTICOS
	Abrasión o daño lenticelar Rameado Deformación Thrips Color Sombreamiento/decoloración	Daño de sol Fumagina Queresa Golpes Quimera Heridas	Bicho de cesto / picadura Excreta de ave Mordedura de roedor Sunblotch Fruta madura Sin pedúnculo/pedúnculo largo Hongos en el pedúnculo
	No debe exceder el 10% por caja.	No debe exceder el 3% por caja	No empacar
	La combinación de defectos menores y mayores no debe exceder el 10% por caja		

 	FICHA TÉCNICA PALTA HASS		FT-PH-1.0
Elaborado por: Pamela Mendoza Roldan	Aprobado por: Boris Villarreal López	Fecha: Enero 2025	Versión: 1.0

RANGO DE PESOS POR CALIBRE

CALIBRE	GRAMAJE
10	381 - 478
12	318 - 380
14	277 - 317
16	245 - 276
18	219 - 244
20	197 - 218
22	178 - 196
24	162 - 177
26	152 - 161
28	141 - 151
30	131 - 140
32	85 - 130

PRESENTACIÓN

12



14



16



18



20



22



24



26-32



APARIENCIA Y CALIDAD DE LA FRUTA

DEFECTOS MENORES

ABRASIÓN O DAÑO LENTICELAR



NIVEL

1



EMPAQUE NORMAL



2



TOLERANCIA



3



4



DESCARTE

RAMEADO



NIVEL 1

2

3

4

5



EMPAQUE NORMAL



TOLERANCIA



DESCARTE

DEFORMACIÓN



NIVEL 1



EMPAQUE NORMAL



2



TOLERANCIA



3



4



DESCARTE

THRIPS



NIVEL 1



EMPAQUE NORMAL



2



3



4



DESCARTE

SOMBREAMIENTO / DECOLORACIÓN



NIVEL

1



2



3



4



EMPAQUE NORMAL



DESCARTE

COLOR



NIVEL 1

2

3

4

5



EMPAQUE NORMAL



DESCARTE

DEFECTOS MAYORES

DAÑO DE SOL



NIVEL 1



2



3

 EMPAQUE NORMAL



NIVEL 4



5



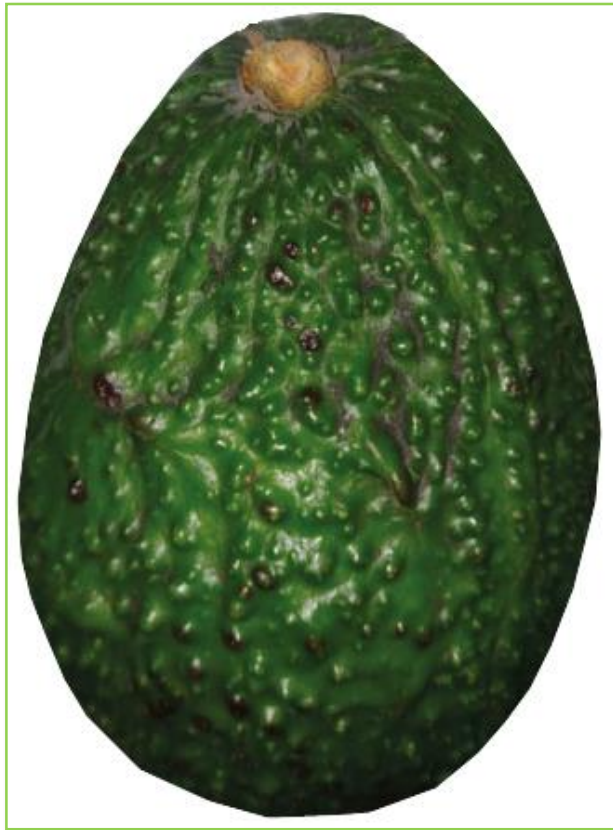
6



7

 DESCARTE

FUMAGINA



NIVEL

1



EMPAQUE NORMAL



2



3



DESCARTE

QUERESA



NIVEL 1



TOLERANCIA



2



3



4



DESCARTE

GOLPES



DESCARTE

QUIMERA



EMPAQUE NORMAL



DESCARTE

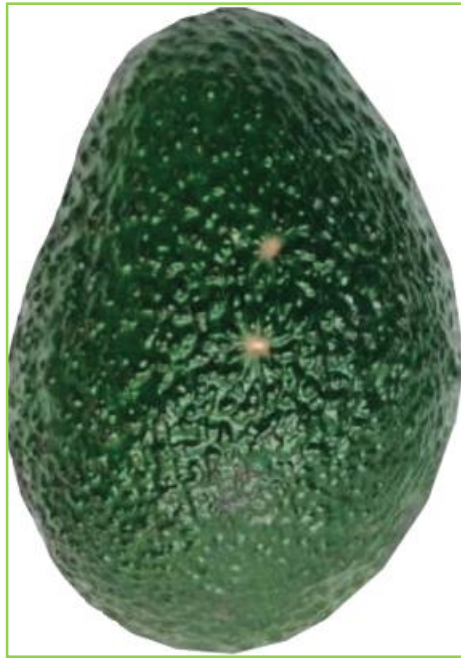
HERIDAS



DESCARTE

DEFECTOS CRÍTICOS

BICHO DE CESTO



NIVEL

1



TOLERANCIA

2

3

4

DESCARTE

EXCRETA DE AVE



DESCARTE

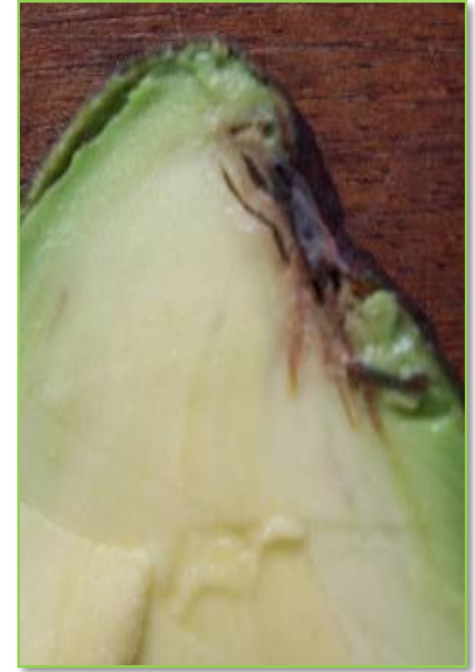
SUMBLOCTH



DESCARTE

SIN PEDÚNCULO

HONGO PEDUNCULAR



La fruta sin pedúnculo es propensa al crecimiento de hongos, lo cuales afectan la pulpa generando un oscurecimiento alrededor de esta zona por lo que no se tolera.

PEDÚNCULO LARGO



La fruta con pedúnculo largo mayor a 0.5 cm se descarta.

PICADURA DE INSECTO



DESCARTE