

FICHA TÉCNICA MANDARINA W-MURCOTT

I. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La variedad W. Murcott correspondientes a la categoría I, serán frutos de buena calidad, los frutos deberán estar enteros, limpios, exentos de heridas y magulladuras, de materias extrañas, de señales de desecación interna, de olores y sabores extraños. Podrán admitirse defectos leves siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase.

II. ESTÁNDARES DE CALIDAD

1. CALIBRE

DIÁMETRO POR CALIBRE (mm)			
5X/4X	3X	2X	X
93-89 / 89-83	83-78	78-73	73-68
1	2	3	4
68-63	63-58	58-53	53-48
El calibre 5X timbrado como 4X y paletizados juntos.			

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

CARACTERÍSTICA	DESCRIPCIÓN
Color	Uniforme, característico de la variedad.
Aroma	Olor característico, libre de olores extraños.
Sabor	Característico, equilibrio °Brix / % Acidez.
Apariencia	Textura compacta, limpia y fresca.
Semillas	El promedio aritmético de semillas deberá ser menor o igual a uno (1) para considerarse sin semillas; salvo excepciones establecidas por los clientes.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

CARACTERÍSTICA	DESCRIPCIÓN
Contenido de jugo	Mínimo 40% del peso de la fruta
Índice de madurez	Igual o mayor a 7.0
Acidez	Entre 0.70% a 1.5%
Brix	Mayor a 8% (calibre 1, 2,3,4) Mayor a 7.5% (calibre X,2X,3X,4X/5X)

4. PRESENTACIÓN

- ✓ Cajas de 10 Kg
Peso de 10.100 a 10.200 Kg
Sobrepeso: 1 a 2 %



CALIBRE 4X



CALIBRE 3X



CALIBRE 2X



CALIBRE X

- ✓ Cajas de 16 Kg
Peso de 16.150 a 16.250 Kg
Sobrepeso: 0.9 a 1.5 %



CALIBRE 1



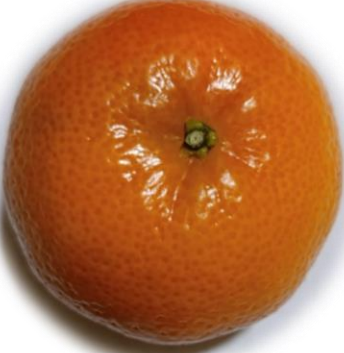
CALIBRE 2



CALIBRE 3

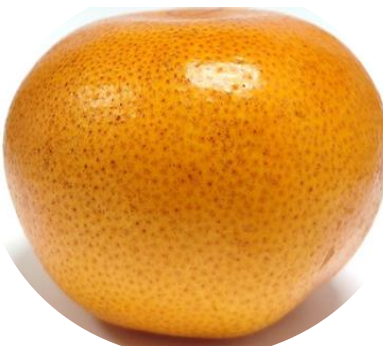
5. APARIENCIA Y CALIDAD DE LA FRUTA

CALIBRE	COLOR
1 – 2 – 3 – 4	T1, T2, T3 (10%)
X – 2X – 3X – 4X/5X	T1, T2, T3, T4

TONALIDADES DE EMPAQUE	
 T1	
 T2	
 T3 10% (1 al 4)	
 T4	
 T5	
 T6	

<u>DEFECTOS MENORES</u>	<u>DEFECTOS MAYORES</u>	<u>DEFECTOS CRÍTICOS</u>
Rameado Ácaro tostado Ácaro hialino Botrytis Arañita Thrips Quimera Mancha verde Mancha de aplicación Decoloración	Daño de sol Queresa Bufado Fumagina Piel gruesa Piel delgada Creasing Rozamiento Oleocelosis	Mosca de la fruta Picadura de insecto Pudrición Presencia de moho Colapso Heridas abiertas Daño mecánico Granulación Pedúnculo largo Pedúnculo desgarrado Sin pedúnculo Pitting Golpe o magulladuras Alternaria Daño por tijera/piquete
No exceder el 20% por caja	No exceder el 3% por caja	Sin tolerancia
La combinación de los defectos menores y mayores no deben exceder el 20% de la caja teniendo en cuenta la presentación comercial del producto terminado.		

DEFECTOS MENORES		
Rameado		
NIVEL	 1	 2
	 3	 4
NIVEL	 5	 6
NIVEL 1, 2 CAT 1		NIVEL 3, 4, 5 TOLERANCIA
		NIVEL 6 DESCARTE

DEFECTOS MENORES		
Ácaro tostado		
NIVEL		
	1	2
NIVEL		
	3	4
NIVEL		
	5	6
NIVEL 1 CAT 1 NIVEL 2, 3 TOLERANCIA NIVEL 4, 5, 6 DESCARTE		

DEFECTOS MENORES		
QUIMERA		
NIVEL		
	1	2
		
	3	4
		
	5	6
NIVEL 1,2 (CATI) NIVEL 3 (TOLERANCIA) NIVEL 4, 5 6 (DESCARTE)		

DEFECTOS MENORES		
ARANITA		
NIVEL		
	1	2
NIVEL		
	3	4
TRIPS		
NIVEL		
	1	2
NIVEL		
	3	4
NIVEL 1 (CATI) NIVEL 2 (TOLERANCIA) NIVEL 3,4 (DESCARTE)		

DEFECTOS MENORES		
MANCHA DE APLICACIÓN		
NIVEL		
	1	2
		
	3	
		
	4	
NIVEL 1_2 (CAT1) NIVEL 3 (TOLERANCIA) NIVEL 4 (DESCARTE)		

DEFECTOS MENORES

FUMAGINA



NIVEL 1



2



3

DESCOLORACION



NIVEL 1



2



3

NIVEL 1 (CAT1)

NIVEL 2 (TOLERANCIA)

NIVEL 3 (DESCARTE)

DEFECTOS MAYORES			
DAÑO DE SOL			
NIVEL			
	1	2	3
QUERESA			
NIVEL			
	1	2	3
OLEOCELOSIS			
NIVEL			
	1	2	3
ROZAMIENTO			
NIVEL			
	1	2	3
NIVEL 1 (TOLERANCIA)		NIVEL 2,3 (DESCARTE)	

DEFECTOS MAYORES

CREASING

NIVEL



1



2



3



4

NIVEL 1 (TOLERANCIA)

NIVEL 2,3 (DESCARTE)

DEFECTOS CRÍTICOS	
ALTERNARIA	COLAPSO
	
GOLPE	HERIDA ABIERTA
	
SIN PEDÚNCULO	PEDÚNCULO LARGO
	
DESCARTE	

DEFECTOS CRÍTICOS	
PUDRICIÓN	DESHIDRATADO
	
MOSCA DE LA FRUTA	DAÑO POR HUMEDAD
	
PEDÚNCULO DESGARRADO	DAÑO POR TIJERA
	
DESCARTE	

III. PALETIZADO Y ENZUNCHADO

- El producto debe ser empacado en cajas limpias, libres de materia extraña.
- Parihuela de madera 1.00 m x 1.20 m telescópica 10 Kg con taco reforzado, con certificación de Senasa
- Parihuela de madera 1.02 m x 1.22 m 16 Kg, con certificación de Senasa
- Todos los pallets deben llegar correctamente apilados y flejados (11 zunchos de plástico, sujetadas con 4 esquineros y soportes en el cuarto nivel para el caso de cajas de 10Kg), para minimizar riesgos y daños mecánicos en la fruta.





IV. ETIQUETADO

La etiqueta deberá reflejar los requisitos según destino.

EXPORTED BY:	
VILLAVENTURA PRODUCE S.A.C.	
AV. CANTA CALLAO URB. LOS LIRIOS SAN MARTIN DE PORRES - LIMA - LIMA	
E-mail: boris@villaventurapro.com rony@villaventurapro.com	
Tlf: +51 961 268 283 +51 997 881 068	
FRESH MANDARINS	
CODE FDA: 10395992150	CAT I
VARIETY: W. MURCOTT	NET WEIGHT:
Packing Date: July 9, 2025	16 Kg
Packinghouse: PROCESADORA CAMPO VERDE S.A.	SIZE:
Packinghouse Code: 028-00012-PE	1
Place of Production: FUNDO CLAUDITA	PRODUCT OF PERU
Production place code: 028-02811-01	
CODE TRACE: 2502062219012	
Department and Province: LIMA/ HUAURA	
SANITARY AUTHORIZATION: N°000093-MINAGRI-SENASA-LIMACALLAO	
COATED WITH POLYETHYLENE WAX + SHELLAC 18%, IMAZALIL, O-PHENYLPHENOL AND THIABENDAZOLE	

V. ALMACENAMIENTO

En cámara de conservación la temperatura debe estar entre -1°C a 1°C para garantizar la calidad, inocuidad y vida útil del producto.

VI. EMBARQUE

- El contenedor debe estar con la temperatura adecuada para poder cargar.
USA: -0.5°C
CANADÁ: 5°C
- La carga consta de 20 pallets de 112 cajas + 1 pallet candado de 56 cajas (presentación 10 Kg.) y 20 pallets de 72 cajas (presentación 16 Kg.)
- Se emplea termógrafos digitales y sensores depende del destino para el control de la temperatura.
- Se deben marcar en el packing list los pallets en los cuales se está colocando los termoregistros y sensores.

