



FICHA TECNICA MANDARINA MALVASIO

I. DESCRIPCION DEL PRODUCTO

La variedad Malvasio 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.

II. ESTÁNDARES DE CALIDAD

1. CALIBRE

DIÁMETRO POR CALIBRE (mm)				
5X/4X	3X	2X	X	1
93-89/89-83	83-78	78-73	73-68	68-63
Los diámetros pueden estar sujetos a cambios.				

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	Sin restricción

3. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

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) Mayor a 7.5% (calibre X, 2X, 3X, 4X/5X)

4. APARIENCIA Y CALIDAD DE LA FRUTA

COLOR	T1 hasta T3 (calibre 1) T1 hasta T4(20%): calibre X, 2X, 3X, 4X/5X
FORMA	Característico de la variedad con un máximo de 5% de frutas ligeras deformaciones.
Calibre	Máximo 10% de frutas fuera de rango, con un rango máximo permisible de desviación de +/- 2mm

<u>Defectos menores:</u>	<u>Defectos Mayores:</u>	<u>Defectos críticos:</u>
Ácaro Arañita Mancha verde Fumagina Decoloración Manchas de aplicación Botrytis Thrips Quimera Rameado Deficiencia de cera	Daño de sol Queresa Bufado Piel gruesa Cáscara delgada Creasing Rozamiento Granulación Oleocelosis	Mosca de la fruta Heridas abiertas Daño mecánico Pedúnculo desgarrado Pitting Pudrición Sin cáliz / sin pedúnculo Pedúnculo largo Colapso Golpes o magulladuras Alternaria Daño por tijera/piquete Presencia de moho
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 25% de la caja teniendo en cuenta la presentación comercial del producto terminado.		

TONALIDADES DE EMPAQUE



T1



T2



T3



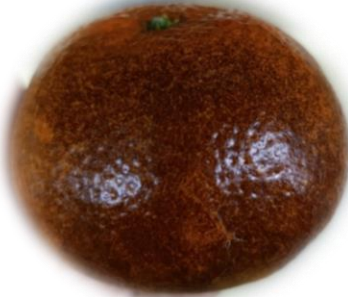
T4



T5



T6

DEFECTOS MENORES		
ÁCARO		
NIVEL	 1	 2
	 3	 4
RAMEADO		
NIVEL	 1	 2
	 3	 4
NIVEL 1 (CAT1) NIVEL 2 (TOLERANCIA) NIVEL 3,4 (DESCARTE)		

DEFECTOS MENORES		
QUIMERA		
NIVEL	1	2
	3	4
MANCHA VERDE		
NIVEL	1	2
	3	4
NIVEL 1 (CAT1) NIVEL 2 (TOLERANCIA) NIVEL 3,4 (DESCARTE)		

DEFECTOS MENORES	
1	1
2	2
3	3
4	4
5	5
6	6
7	7
8	8
9	9
10	10
11	11
12	12
13	13
14	14
15	15
16	16
17	17
18	18
19	19
20	20
21	21
22	22
23	23
24	24
25	25
26	26
27	27
28	28
29	29
30	30
31	31
32	32
33	33
34	34
35	35
36	36
37	37
38	38
39	39
40	40
41	41
42	42
43	43
44	44
45	45
46	46
47	47
48	48
49	49
50	50
51	51
52	52
53	53
54	54
55	55
56	56
57	57
58	58
59	59
60	60
61	61
62	62
63	63
64	64
65	65
66	66
67	67
68	68
69	69
70	70
71	71
72	72
73	73
74	74
75	75
76	76
77	77
78	78
79	79
80	80
81	81
82	82
83	83
84	84
85	85
86	86
87	87
88	88
89	89
90	90
91	91
92	92
93	93
94	94
95	95
96	96
97	97
98	98
99	99
100	100

MANCHA DE APLICAIÓN



NIVEL

1



2

3

NIVEL



4

NIVEL

NIVEL 1 (CAT1)

NIVEL 2 (TOLERANCIA

NIVEL 3,4 (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)	

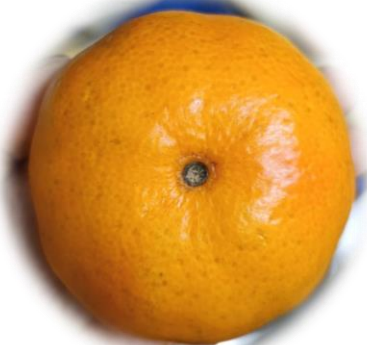
DEFECTOS CRÍTICOS	
ALTERNARIA	COLAPSO
	
GOLPE	HERIDA ABIERTA
	
SIN PEDÚNCULO	PEDÚNCULO LARGO
	
DESCARTE	

DEFECTOS CRÍTICOS

BUFADO



DESHIDRATADO



OMBLIGO SOBRESALIDO



DESGARRO



DAÑO POR ESPINA



DAÑO POR TIJERA



DESCARTE

III. PRESENTACIÓN

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



CALIBRE 4X



CALIBRE 3X



CALIBRE 2X



CALIBRE X

IV. 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
- 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.



V. ETIQUETADO

La etiqueta deberá reflejar los requisitos según destino.

IMPORTED BY: OPEN MARKETS CORPORATION 20533 Biscayne Blvd STE 4-483 AVENTURA FL 33180-1529 PHONE: 786 - 200 - 4824 TELEPHONE: 305 - 591 - 8277	
FRESH MANDARINS	
CODE TRACE: 2502083822557 CODE FDA: 10395992150 Packing Date: August 13, 2025 VARIETY: MALVASIO Packinghouse: Procesadora Campo Verde S.A.C. Packinghouse Code: 028-00012-PE Sanitary Authorization: N°000093-MINAGRI-SENASA-LIMACALLAO	CAT I NET WEIGHT: 10 Kg SIZE: 2X
Place of Production: FUNDO SAN EFRAIN Production place code: 028-66403-01 Department and Province: LIMA/ HUAURA	PRODUCT OF PERU
EXPORTED BY: BIO FARMING PERU S.A.C. CAL. RICARDO PALMA NRO. 284 URB. SAN JOAQUIN PROV. CONST. DEL CALLAO - PROV. CONST. DEL CALLAO - BELLAVISTA / RUC: 20612199974 Tlf: +51 961 268 283 / +51 997 881 068	
COATED WITH POLYETHYLENE WAX + SHELLAC 18%, IMAZALIL, O-PHENYLPHENOL AND THIABENDAZOLE	

COLOMBIA:

Exported by: BIO FARMING PERU S.A.C. CAL. RICARDO PALMA NRO. 284 URB. SAN JOAQUIN PROV. CONST. DEL CALLAO PROV. CONST. DEL CALLAO - BELLAVISTA RUC: 20612199974 Tlf: +51 961 268 283 / +51 997 881 068	
FRESH MANDARINS	
CODE TRACE: 246.25.07.03510.1869.01 LOTE:3510 PACKING DATE: 3/09/2025 VARIETY: W.MURCOTT Packinghouse: AGRILEZA S.A.C Packinghouse code: 028-00015-PE R.S: N° 000166-MINAGRI-SENASA-LIMA-CALLAO Place of Production: PREDIO SAENZ Production place code: 028-64549-01 Department and Province: / HUAURAPROVINCIA}	CAT I NET WEIGHT: 10 KG SIZE: 5X
PRODUCT OF PERU	
Distributed by: IMPORCHIQUI S.A.S. CALLE 12 C NO. 71 C - 30 BOGOTÁ - COLOMBIA NIT. 900.349.958-4	
Treated with Imazalil, Thiabendazole, O-phenylphenol and coated with wax ,E904 - E914	

VI. 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.

VII. EMBARQUE

- El contenedor debe estar con la temperatura adecuada para poder cargar.
- **USA:** -0.5°C
- **COLOMBIA:** 5°C
- La carga consta de 20 pallets + 1 pallet candado.
- Se emplea termógrafos digitales y sensores depende del destino para el control de la temperatura.
- Se deben marcar en el hacking list los pallets en los cuales se está colocando los termoregistros y sensores.

