



FICHA TÉCNICA



PRODUCTO	PRODUCTO	Ñame / Yam
	VARIEDAD	Espino / Diamante
	NOMBRE CIENTIFICO	Dioscórea rotundata / Dioscórea aleta
	ORIGEN	País: Colombia: Departamentos: Bolívar, Córdoba, Sucre.
	CARACTERISTICAS	Ñame cuya raíz comestible es muy apetecida por su valor alimenticio y rico sabor. La parte superficial de la planta es una enredadera trepadora con tallos (bejucos) Con hojas de forma acorazonada. Estas plantas se propagan por rajas (trozos), cada una con dos o tres yemas. Se exporta muy fresco y limpios de entre 0.5 kg. a 3.0 kg. (1.0 lb. a 6.5 lb.), con todas las normas fitosanitarias vigentes establecidas en los tratados internacionales.
CONTENIDO NUTRICIONAL	VITAMINAS	Vitamina B6, vitamina B1, riboflavina, ácido fólico, ácido pantoténico y niacina, vitamina A, antioxidantes y vitamina C
	MINERALES	Cobre, Potasio, Hierro, Magnesio, Calcio y Fósforo.
EMBALAJE CALIBRE	ORGANIZACION	El peso neto requerido para la exportación 16 kg. (35 lb.) 22.5 kg (50 lb) Dependiendo del mercado, las necesidades y exigencia del cliente. La fruta debe tener un buen embalaje que no sobresalga de la caja, se empaca suelto y envuelto en papel de forma individual, las caja de exportación contiene productos cumplen con el tamaño mínimo especificado, es decir habrá diversos tamaños, pero todos cumplirán con la especificación mínima de tamaño requerida.
	TEMPERATURA	TEMPETURE 15°C – 59°F VENTILATION 50% HUMEDAD 0%
	EMPAQUE	CAJA DE CARTON: El Ñame es empacado en cajas de cartón reforzadas que cumplen con la normativa para exportación. Las cajas deben soportar esfuerzos de la manipulación a la que es expuesta.
	TRANSPORTE	Trasporte en Contenedor refrigerado y con un sistema de monitoreo de la temperatura de almacenaje indicada, lo cual le permite a el producto una duración de hasta por 3 meses, pero a muy bajas temperatura a la recomendada lo daña de manera inmediata produciéndoles graves lesiones al tubérculos y en temperatura muy altas genera infecciones por hongo y descomposición y una eminente germinación.