



DAVID ZUÑIGA
CONSULTORES

FICHA TÉCNICA

Mango

DAVID ZÚÑIGA CONSULTORES IMPO EXPO
S.A.C.





Denominación del bien: Mango

Variedad: Kent / Keith / Tommy Atkins

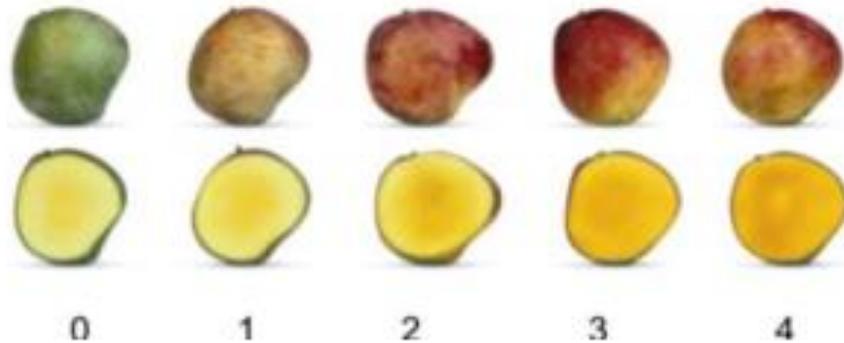
Partida arancelaria: 0804502000

Unidad de medida: Kilogramo

Presentación: Cajas de cartón corrugado con peso de 4 kilos.

Origen: Perú

Color óptimo: 50% amarillo huevo en área central. El resto de la pulpa presenta color amarillo pálido o crema. Grado de Color 2.



Grado de color de la pulpa

0	1	2	3	4
Inmaduro no exportable	Mínimo aceptable	Madurez óptima	Máximo Aceptable	Maduro no exportable



Color de piel

Los mangos deberán presentar la coloración característica de la variedad. El contenido de la caja debe ser uniforme.

Kent: Rojo amarillo, según maduración con partes verdes.

Keith: Rojo parduzco con tonalidad rosa y verde claro

Tommy Atkins: piel naranja a rojo intenso

Características organolépticas

Sabor: Libre de sabor extraño

Olor: Debe estar exento de cualquier olor extraño

Tacto: Debe tener consistencia firme

Parámetros de calidad interna

Brix: Cosecha Min 7 Max 12 / Llegada verde Min 10 Max 18

Penetromía: P > 12 Kg/cm²

Calibres

El tamaño de la fruta se determina por su peso

Calibre	4	5	6	7	8	9	10	12	14	16	18	20
Medida en gramos												
Min	866	736	601	541	461	426	366	306	206	236	210	190
Max	1135	865	735	600	540	460	425	365	305	265	235	209
Tolerancia	10% en número o peso, correspondiente al calibre inmediato superior o inferior indicado en la caja.											

Empaque

El contenido del empaque deberá ser homogéneo y constar únicamente de mangos del mismo origen, variedad, calibre. La apertura de la caja deberá ser representativa de todo el contenido

Tipo de caja	Peso	Sobrepeso de caja	Pallet	Etiqueta
Cartón	4 Kg	150 a 250 gr	252 cajas	Se identificará el calibre, variedad y peso neto

Cámara de almacenamiento

Temperatura de cámara y viaje: 8 a 10 °C

Humedad relativa: OFF / CBM: 40

Mango



CLASIFICACIÓN SEGÚN CATEGORÍAS Y TOLERANCIAS

Categoría	Extra	Categoría I	Categoría II
Características	Mangos de calidad superior y característicos de la variedad	Mangos de buena calidad y característicos de la variedad	Mangos que no pueden calificarse en las categorías anteriores, pero satisfacen los requisitos mínimos
Tolerancia en categorías	Sin tolerancia	Pueden permitirse defectos leves, siempre y cuando no afecte el aspecto general del fruto, su calidad, estado de conservación y presentación en la caja	Pueden permitirse defectos siempre y cuando los mangos conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación
Defectos	Sin defectos	Defectos leves de forma	Defectos de forma
		Defectos leves de la cascara debido a rozaduras o quemaduras producidas por el sol	Defectos de la cascara debido a rozaduras o quemaduras producidas por el sol
		Manchas suberizadas debido a la exudación de resina (incluidas estrías largas) y magulladuras ya sanadas que no excedan de 3 a 5 cm ²	Manchas suberizadas debido a la exudación de resina (incluidas estrías largas) y magulladuras ya sanadas que no excedan de 5 a 7 cm ²
Lenticelas	Sin Lenticelas	Presencia de lenticelas rojizas suberizadas y esparcidas, así como amarillento de las variedades de color verde, debido a una exposición directa a la luz, pero sin que exceda del 40% de la superficie y no se observen señales de necrosis.	
Criterios mínimos	En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias.		
	Estar enteras, sanas, exentas de pobredumbre ó deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.		
	Estar prácticamente exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto.		
	Estar limpias y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible.		
	Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.		
	Estar exentas de cualquier olor y sabor extraño.		
Criterios generales	Estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas.		
	El mango deberá tener pedúnculo el cual será menor a 1 cm.		
	Los mangos deben haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez, teniendo en cuenta las características de la variedad y/o tipo comercial de la zona en que se producen.		
	El desarrollo y condición del mango deberá ser tal que permita:		
	1. Soportar el transporte y manipulación.		
	2. Llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.		
	3. Tener aspecto fresco.		
4. Ser de consistencia firme.			

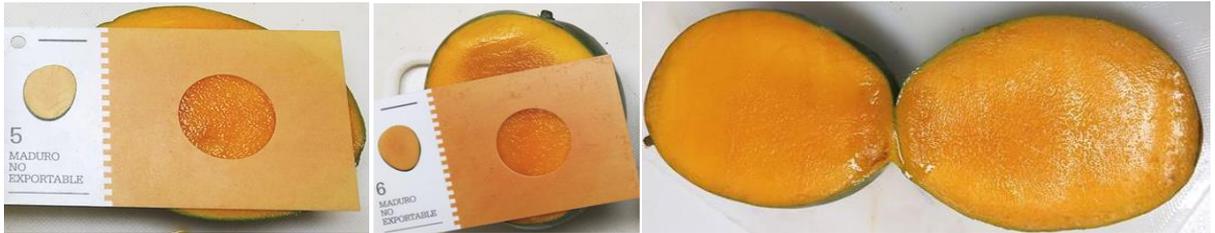
Descripción general:

Los mangos deberán alcanzar un nivel apropiado de desarrollo y madurez fisiológica, basados en características de cada variedad y lugar de producción.



MANGO SOBREMADURO

NO EMPACAR



Estacionalidad:

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

 Low Production
 High Production
 No Production