

FICHA TÉCNICA: MANDARINA W. MURCOTT

PRODUCTO: Mandarina W. Murcott

PARTIDA ARANCELARIA: 0805.29.90.00

DESCRIPCIÓN:

Seleccionada y empacada para consumo en fresco. Presenta color naranja característico, sabor dulce-acidulado, textura firme y contenido de jugo propio de la variedad. El producto se entrega limpio, sano, entero y calibrado.



Calibre	3X	2X	X	1	2	3	4
Diámetro(mm)	83-79	78-74	73-69	68-64	63-59	58 - 53	53 - 50

Aspectos Organolépticos

CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN
Color	Uniforme, característico a la variedad.
Aroma	Olor característico, libre de olores extraños.
Sabor	Característico, Equilibrio °Brix / % Acidez. (IM)
Apariencia física	Textura compacta, limpia, fresca
Semillas	Fruta de bajo contenido de semillas. Se acepta un promedio máximo de 2 semillas por fruto, evaluado sobre una muestra mínima aleatoria de 25 frutos por lote de empaque. Ningún fruto evaluado deberá presentar más de 4 semillas. El producto no se declara como "sin semillas", salvo especificación expresa del cliente y validación documentada del lote.

Aspectos Físico - Químicos

CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN
Contenido de Jugo	Mínimo 40% del peso de la fruta
Índice de madurez	Igual o mayor a 7.0
Acidez	Mínimo 0.72% / Máximo 1.50%
Brix	Sólidos solubles: mínimo 8 °Brix

EMPAQUE:

- Presentación: De acuerdo a especificación comercial.
- Sobre peso: 5% Europa y 4% EE.UU.
- Etiquetado: producto, variedad, calibre, peso neto, lote, productor/exportador, país de origen, fecha de empaque, trazabilidad

TEMPERATURAS DE VIAJE:

4-5°C Europa y 0.5°C EE.UU

Apariencia y Calidad de la fruta

- Color: La fruta debe ser empacada en T1 a T3 para todos los destinos.
- Forma: Característico de la variedad con un máximo de 5% de frutas con ligeras deformaciones
- Calibre: Se acepta hasta 10% de frutos fuera del rango de calibre declarado por caja inspeccionada, evaluado por número de frutos, con una desviación máxima individual de ± 2 mm.

Apariencia y Calidad de la Fruta (Categoría I)

DEFECTOS MAYORES	DEFECTOS MENORES	DEFECTOS CRÍTICOS
Pedúnculo Largo	Rameado	Pudrición
Daño de tijera	Manchas por aplicación	Mosca de la Fruta
Alternaria	Trips	Empoasca
Daño de Sol	Bufado	
Abrasión	Oleocelosis	
Pitting de campo	Sin pedúnculo / Sin Cáliz	
Golpes	Acaro	
Heridas	Fumagina*	
Granulación	Queresas y Cochinillas*	
Diplodia	Manchas Verdes	
	Defecto de Cera	
	Fuera de la tolerancia de color	
	Hongos Cáliz	
	Decoloración de la cáscara	
	Creasing	
No debe exceder el 2% por caja	No debe exceder el 10% por caja	No debe existir

VIDA ÚTIL:

Considerar de 30 a 45 días bajo condiciones óptimas de almacenamiento y cadena de frío, dependiendo del mercado de destino y manejo postcosecha.



(*) Estos daños NO son permitidos para EEUU y China.

ALMACENAMIENTO Y MANIPULACIÓN:

Conservar en ambientes refrigerados según el mercado de destino, manteniendo una humedad relativa entre 90% y 95%, con adecuada ventilación y evitando condensación sobre la fruta, envases y pallets, a fin de reducir deshidratación, pérdida de peso y deterioro durante almacenamiento y transporte.