

 <p>COAVAJE</p>	<p align="center"><b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA MATERIA PRIMA PALTA HASS</b></p>					
<p><b>Nombre</b></p>	<p align="center">Palta Hass (<i>Persea Americana</i>)</p>					
<p><b>Definición del producto</b></p>	<p>Palta o aguacate obtenido, que habrán de suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado.</p>					
<p><b>Origen</b></p>	<p>Perú</p>					
<p><b>Destino</b></p>	<p>España</p>					
<p><b>Características del producto</b></p>	<p><b>-Color:</b> verde almendra (madurez de cosecha) y purpura o morado oscuro (madurez de consumo) <b>-Olor:</b> Característico, libre de olores extraños. Sabor: Característico, libre de sabores extraños <b>-Forma:</b> Ovalada periforme y se va haciendo más delgada en su parte inicial.</p>	<p>-Fruto climatérico -La semilla es de tamaño pequeño, forma esférica y adherida a la pulpa. -Pulpa amarilla -Cáscara rugosa pero flexible -Tamaño entre medio y grande -Peso entre 140 g a 400 g -La pulpa no tiene fibra y su contenido de aceite fluctúa entre 18 y 22%.</p>				
<p><b>Requisitos Generales de Calidad</b></p>	<p>- Deben estar sanos, limpios y libres de plagas, daño causado por plagas (afectando la pulpa), daño causado por baja temperatura, humedad externa y cualquier olor y/o sabor extraño. - Deben tener un tallo de no más de 10 mm de largo, cortado limpiamente. Si el lugar de la unión del pedúnculo está seco e intacto, la ausencia del pedúnculo no es un defecto.</p> <table border="1" data-bbox="496 1368 1422 1989"> <tr> <td data-bbox="496 1368 895 1682"> <p>Clase I = Buena calidad</p> </td> <td data-bbox="895 1368 1422 1682"> <p>Ligeros defectos de forma y color, ligeros defectos de la piel (corcho, cicatrizado, lenticelas) y quemaduras solares (La superficie total máxima no debe exceder los 4 cm<sup>2</sup>), Tallo puede estar ligeramente dañado. En ningún caso los defectos podrán afectar la pulpa del fruto.</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="496 1682 895 1989"> <p>Clase II = requisitos mínimos satisfactorios</p> </td> <td data-bbox="895 1682 1422 1989"> <p>Se permite una tolerancia del 10 % de defectos, así como 10% en número o peso para los aguacates que no cumplan con requisitos de calibre.  El área total máxima de defectos no debe exceder los 6 cm<sup>2</sup>. En ningún caso los defectos podrán</p> </td> </tr> </table>		<p>Clase I = Buena calidad</p>	<p>Ligeros defectos de forma y color, ligeros defectos de la piel (corcho, cicatrizado, lenticelas) y quemaduras solares (La superficie total máxima no debe exceder los 4 cm<sup>2</sup>), Tallo puede estar ligeramente dañado. En ningún caso los defectos podrán afectar la pulpa del fruto.</p>	<p>Clase II = requisitos mínimos satisfactorios</p>	<p>Se permite una tolerancia del 10 % de defectos, así como 10% en número o peso para los aguacates que no cumplan con requisitos de calibre.  El área total máxima de defectos no debe exceder los 6 cm<sup>2</sup>. En ningún caso los defectos podrán</p>
<p>Clase I = Buena calidad</p>	<p>Ligeros defectos de forma y color, ligeros defectos de la piel (corcho, cicatrizado, lenticelas) y quemaduras solares (La superficie total máxima no debe exceder los 4 cm<sup>2</sup>), Tallo puede estar ligeramente dañado. En ningún caso los defectos podrán afectar la pulpa del fruto.</p>					
<p>Clase II = requisitos mínimos satisfactorios</p>	<p>Se permite una tolerancia del 10 % de defectos, así como 10% en número o peso para los aguacates que no cumplan con requisitos de calibre.  El área total máxima de defectos no debe exceder los 6 cm<sup>2</sup>. En ningún caso los defectos podrán</p>					

		afectar la pulpa de fruto y el tallo puede dañarse si está presente.
<b>Características Físico-químicas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>Requisitos de madurez</u></b> % de materia seca: Mínimo: 21% ; Máximo 28%</li> <li>• <b><u>Límites máximos de Residuos de Plaguicidas (LMRs):</u></b> Ver Reglamento CE 396/2005. Límites máximos de plaguicidas</li> <li>• <b><u>Niveles máximos de Contaminantes:</u></b> <b>Plomo</b> Máximo: 0.10 mg/kg peso fresco <b>Cadmio</b> Máximo: 0.05 mg/kg peso fresco</li> <li>• <b><u>Calibres:</u></b> Desde la 12 a la 22</li> </ul>	
<b>Uso previsto</b>	Se consume directamente en estado fresco o como ingrediente en ensaladas, sopas y platos principales. Se utilizan para la producción de ensaladas, salsas y pastas para untar	
<b>Empaque y presentación</b>	<p>Los envases son nuevos, limpios y de calidad, tal que evite daños al producto.</p> <p>Los aguacates se empaquetan en capas individuales en bandejas, cajas de frutas, cajas o cajas de cartón, a veces con relleno, y paletizados</p> <p>Cajas de cartón corrugado macroperforado de 4 kg de capacidad (calibres establecidos de 12 hasta la 22) medidas de 28.5 cm de ancho, 37 de largo y 10.3 cm de alto</p>	
<b>Rotulado</b>	<p>Cada caja en la que se embalan las paltas contiene información:</p> <p>Nombre del producto, incluido el nombre de la variedad</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Clase (Extra I ó II)</li> <li>- Código de Lote</li> <li>- Nombre y dirección del exportador</li> <li>- Tamaño de frutos (peso mínimo y máximo o por conteo)</li> <li>- Número de unidades</li> <li>- Peso neto en unidades métricas</li> <li>- Condiciones de almacenamiento recomendadas</li> <li>- Para orgánico : Nombre /código del organismo de inspección y número de certificación.</li> </ul>	
<b>Vida útil</b>	Refrigerado: 20 a 23 días	

<p><b>Condiciones de Almacenamiento</b></p>	<p>Sellado, refrigerado, ubicados en lugares limpios, ventilados, que presenten buenas condiciones higiénicas y que eviten la exposición del fruto a la humedad, al sol evitando todo tipo de daños.</p> <p>Temperatura de almacenamiento palta Hass:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 5 a 13°C para aguacates verdes maduros</li> <li>• 2 - 4°C para aguacates con madurez de consumo</li> </ul> <p>En cámaras de atmósfera controlada con registro de temperatura y concentración de los gases (oxígeno y dióxido de carbono) de manera que se retarda la maduración.</p> <p>No refrigerar por más de 28 días.</p>
<p><b>Transporte y Distribución</b></p>	<p><b>Contenedores o camiones:</b> Limpios y refrigerados, con equipos bitemperatura (cuando el contenedor transporte otros frutos, colocar manparas de separación), provistos o no de atmósfera controlada (2-5% O<sub>2</sub> y 3-10% CO<sub>2</sub>), absorbedores de etileno o bloqueadores del mismo</p> <p><b>Vía marítima:</b> Contenedor de 40 pies tipo atmósfera controlada (2-5% O<sub>2</sub> y 3-10% CO<sub>2</sub>) y filtros de etileno. Aire circulante, 60 – 80 circulaciones/hora Temperatura: 8 a 12 °C Humedad relativa: 85 a 90%</p>