

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN COMERCIAL	AGUACATE																																			
CLASIFICACIÓN	Fruta fresca																																			
FAMILIA	Lauraceae																																			
ORIGEN	ESPAÑA (Motril – Granada)																																			
Nº LOTE	Nº 2 y un número correlativo																																			
MARCA COMERCIAL	Mariposas, Al sol, Exóticos y genérica.																																			
VARIEDAD	VARIEDADES	COLOR																																		
	Hass	Pulpa amarilla, es pequeño, rugoso y de piel oscura																																		
	Lamb has	Más grande y pesado que el aguacate hass, por lo demás se parece bastante al anterior.																																		
	Bacon	Cáscara verde oscuro, delgada, lisa; buen sabor y pulpa de color amarillo verde-pálido.																																		
	Fuerte	Piel es áspera, pero relativamente fina y destaca por su exquisito sabor.																																		
	Pinkerton	Piel rugosa y de buen sabor																																		
	Redd	La fruta es redondeada u oval, tiene una piel gruesa y verde y un sabor característico.																																		
DESCRIPCIÓN	<p>Es originario de México, Colombia y Venezuela. Con forma de pera, en su interior contiene una única semilla redondeada de color claro y 2-4 centímetros de longitud (salvo la variedad dátil), que aparece recubierta de una delgada capa leñosa de color marrón. La corteza, gruesa y dura, con rugosidades, presenta una coloración verde que varía en intensidad en función de la variedad. La pulpa es cremosa, aceitosa, de color verde crema o pálido a blanco amarillento, muy similar a la mantequilla. El sabor de la pulpa recuerda al de la nuez y la avellana.</p>																																			
CALENDARIO DE REPRODUCCIÓN	<table border="1"> <tr> <td>Ene</td><td>Feb</td><td>Mar</td><td>Abr</td><td>May</td><td>Jun</td><td>Jul</td><td>Ago</td><td>Sep</td><td>Oct</td><td>Nov</td><td>Dic</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">●</td><td style="text-align: center;">●</td><td style="text-align: center;">●</td><td style="text-align: center;">●</td><td style="text-align: center;">●</td><td style="text-align: center;">●</td><td></td><td></td><td style="text-align: center;">●</td><td style="text-align: center;">●</td><td style="text-align: center;">●</td><td style="text-align: center;">●</td> </tr> </table>												Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	●	●	●	●	●	●			●	●	●	●
Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic																									
●	●	●	●	●	●			●	●	●	●																									



2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

CLASIFICACIÓN	EXTRA	Exentos de defectos, a excepción de muy ligeras alteraciones superficiales de la epidermis, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, a su calidad, a su conservación ni a su presentación en el envase. En caso de estar presente, el pedúnculo deberá estar intacto.			
	CATEGORÍA I	Pueden presentar ligeros defectos de forma y coloración y en la epidermis (formación acorchada y lenticelas dañadas) y quemaduras de sol cuya superficie total no podrá sobrepasar 4 cm ² . Estos defectos no podrán en ningún caso afectar a la pulpa del fruto. En caso de estar presente, el pedúnculo podrá estar ligeramente dañado.			
	CATEGORÍA II	Pueden presentar defectos de forma y coloración, y en la epidermis (formación acorchada y lenticelas dañadas) y quemaduras de sol cuya superficie total no podrá sobrepasar 6 cm ² . Tales defectos no podrán en ningún caso afectar a la pulpa del fruto. En caso de estar presente, el pedúnculo podrá estar dañado.			
CALIBRES		CALIBRE	Intervalo de masa en gramos	CALIBRE	Intervalo de masa en gramos
		4	781 a 220	18	211 a 235
		6	576 a 780	20	191 a 210
		8	461 a 575	22	171 a 190
		10	366 a 460	24	156 a 170
		12	306 a 365	26	146 a 155
		14	266 a 205	28	136 a 145
		16	239 a 265	30	125 a 135

3. CONFECCIÓN

Ferofruit Cartón 40*30*9,5

Ferofruit Cartón 40*30*14

Cunera Plástico 50*37*28

4. ETIQUETADO

Se etiquetan todas las cajas en un lateral externo.

Resumen de la información:

Identificación de la empresa envasadora: FEROFRUIT ALMUÑECAR, S.L. / C.I.F.: B-18412148 / Domicilio Industrial: Polígono Industrial Alborán / C/Mar Mediterráneo nº12 / 18600 Motril (Granada) / Tlf: 958 632 748

Nº Registro Industrias Agrolimentarias(RIA):18/41132 / Nº Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias (RGSEAA): 210015744/GR / Nº GLOBALG.A.P (GGN):4052852766975

Producto / Variedad / Categoría / Calibre / Peso aprox./ Lote / Origen

5. ALMACENAMIENTO

Cámaras frigoríficas: temperatura de 6 – 8 °C

6. TRANSPORTE

Camión frigorífico: temperatura de 6 – 8°C.

La temperatura podrá ser ambiente ya que solo influye en el proceso de maduración.

7. DESTINO DEL PRODUCTO

Nacional y exportación.

Comercialización en fresco. Industrias de procesado en fresco.

8. VIDA UTIL

14 días (en las condiciones de almacenamiento indicadas) o hasta el deterioro de sus características.

9. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Posee un alto contenido en aceites vegetales, por lo que se le considera un excelente alimento en cuanto a nutrición en proporciones moderadas, ya que posee un gran contenido calórico y graso. Además se ha descubierto que el aceite de aguacate posee propiedades antioxidantes.

Es rico en grasa vegetal que aporta beneficios al organismo y en vitaminas E, A, B1, B2, B3, ácidos grasos, proteínas, minerales.

Valor nutricional	Por 100 g	% cantidad recomendada por adultos
Valor energético	160 kcal / 670 kJ	
Carbohidratos	8,53 g	
Azúcares	0,66 g	
Fibra alimentaria	6,7 g	
Grasas	14,66 g	
Proteínas	2 g	
Agua	73,23	
Retinol (vit. A)	7 µg	1%
β-caroteno	62 µg	1%
Tiamina (vit. B ₁)	0,067 mg	5%
Riboflavina (vit. B ₂)	0,013 mg	9%
Niacina (vit. B ₃)	1.738 mg	12%
Ácido pantoténico (vit. B ₅)	1.389 mg	28%
Vitamina B ₆	0,257 mg	20%
Vitamina C	10 mg	17%
Vitamina E	2,07 mg	14%
Vitamina K	21 µg	20%
Calcio	12 mg	1%
Hierro	0,55 mg	4%
Magnesio	29 mg	8%
Manganeso	0,142	7%
Fósforo	52 mg	7%
Potasio	485 mg	10%
Sodio	7 mg	0%
Zinc	0,64 mg	6%

Fuente: Aguacate en la base de datos de nutrientes de USDA.

