


## 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

PRODUCTO	GUAYABA																									
ORIGEN	ESPAÑA																									
FAMILIA	Mirtáceas (Myrtaceae)																									
DESCRIPCIÓN	<p>La Guayaba es un fruto que procede de Centroamérica, aunque se cultiva en casi todos los países tropicales.</p> <p>Según la variedad, la guayaba puede tener forma redondeada semejante a un limón o bien estrecharse hacia el pedúnculo, tomando una forma parecida a la pera. Bajo la cáscara se encuentra una primera capa de pulpa, consistente, firme, de aproximadamente 0,25 centímetros de espesor, variable según la especie. La capa interior es más blanda, jugosa, cremosa y está repleta de semillas de constitución leñosa y dura y el sabor de la pulpa recuerda al de la nuez y la avellana.</p>																									
CALENDARIO DE REPRODUCCIÓN	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Ene</th> <th>Feb</th> <th>Mar</th> <th>Abr</th> <th>May</th> <th>Jun</th> <th>Jul</th> <th>Ago</th> <th>Sep</th> <th>Oct</th> <th>Nov</th> <th>Dic</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>●</td> <td>●</td> <td>●</td> </tr> </tbody> </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 salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.
	CATEGORÍA I	Con defectos leves de forma o coloración o en la piel debido a y otros defectos superficiales, tales como quemaduras producidas por el sol, manchas y costras, que no excedan del 5% de la superficie total, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase. En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del fruto.
	CATEGORÍA II	Con defectos leves de forma o coloración o en la piel debido a y otros defectos superficiales, tales como quemaduras producidas por el sol, manchas y costras, que no excedan del 10% de la superficie total, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase. En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del fruto.

CALIBRES	CALIBRE	Intervalo de masa en g	Diámetro de la sección ecuatorial (mm)	CALIBRE	Intervalo de masa en g	Diámetro de la sección ecuatorial (mm)
	1	>450	> 100	6	101 - 150	54 - 65
2	351 - 450	96 - 100	7	61 - 100	43 - 53	
3	251 - 350	86 - 95	8	35 - 60	30 - 42	
4	201 - 250	76 - 85	9	<35	<30	
5	151 - 200	66 - 75				

### 3. CONFECCIÓN

Ferofruit Cartón 40\*30\*9,5

### 4. ALMACENAMIENTO

Temperatura entre 6 – 8 °C

### 4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

El mayor valor nutritivo de la guayaba radica en su alto contenido de ácido ascórbico (vitamina C), alrededor de 300 mg/100gr de pulpa. Esta situación hace que la fruta de la guayaba se utilice como aditivo para preparar otros jugos y purés a fin de fortificar su contenido de vitamina.

Valor nutricional	Por 100 g	% cantidad recomendada por adultos
Valor energético	68 kcal / 285 kJ	
Carbohidratos	14,32 g	
Azúcares	8,92 g	
Grasas	0,95 g	
Proteínas	2,55 g	
Retinol (vit. A)	31 µg	3%
β-caroteno	374 µg	3%
Tiamina (vit. B <sub>1</sub> )	0,067 mg	5%
Riboflavina (vit. B <sub>2</sub> )	0,004 mg	3%
Niacina (vit. B <sub>3</sub> )	1.084 mg	7%
Ácido pantoténico (vit. B <sub>5</sub> )	0,451 mg	9%
Vitamina B <sub>6</sub>	0,11mg	8%
Ácido fólico (vit. B <sub>9</sub> )	49 µg	12%
Vitamina C	228,3mg	381%
Vitamina K	2,2 µg	4%
Calcio	18 mg	2%
Hierro	0,26 mg	2%
Magnesio	22 mg	6%
Fósforo	40 mg	6%
Potasio	17 mg	9%
Sodio	2 mg	0%
Zinc	0,23 mg	2%

Fuente: Guayabas, comunes, crudas en la base de datos de nutrientes de USDA.