

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN COMERCIAL	MANGO																										
CLASIFICACIÓN	Fruta fresca																										
FAMILIA	Anacardiaceae																										
ORIGEN	ESPAÑA (Motril – Granada)																										
Nº LOTE	Nº 2 y un número correlativo																										
MARCA COMERCIAL	Mariposas, Al sol, Exóticos y genérica.																										
VARIEDAD	VARIEDADES	MADURACIÓN	COLOR																								
	Osteen	Septiembre-Diciembre	Rojo purpura																								
	Tommy Atkins	Agosto	Amarillo con rojo oscuro brillante																								
	Keitt	Octubre- Diciembre	Amarillo verdoso con tintes rosados																								
	Kent	Octubre- Diciembre	Amarillo verdoso con tintes violáceos																								
	Sensation	Octubre- Diciembre	Púrpura																								
	Irwin	Septiembre -octubre	Rojo- anaranjado																								
DESCRIPCIÓN	<p>El mango es un árbol originario de Asia de hoja perenne y de amplia copa tupida que puede llegar hasta una altura de 25 a 30 metros.</p> <p>El fruto del mango es carnoso con fibra. La forma es comúnmente ovalada y puede ser redonda o muy alargada. La cáscara es suave y cerosa, y envuelve la parte comestible, que al madurar es amarilla. El tamaño varía de 5 a 25 cm. de largo, y el peso varía desde 50 gr. hasta más de 2 kg. El color es verdoso, amarillo o rojo.</p> <p>Al mango se le ha dado diferentes usos, además de consumirse como fruta fresca, en jugos o en rodajas; también se procesa en forma de puré, pulpa, mermelada, trozos y rodajas en almíbar, néctares y otros.</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></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>●</td> <td>●</td> <td>●</td> <td>●</td> <td>●</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 (sólo se admiten muy ligeras alteraciones de la epidermis siempre que no perjudiquen el aspecto general, a la calidad ni a la presentación en el envase). Quedan excluidos los frutos asimétricos (zocatos).								
	CATEGORÍA I	Se admiten los defectos siguientes, siempre que no perjudiquen el aspecto general, a la calidad ni a la presentación en el envase: a. Pequeños defectos de forma. b. Pequeños defectos en la piel debidos al rozamiento o a la acción del sol, ligeras manchas debidas a la exudación de resina (de forma alargada), y marcas cicatrizadas que no excedan de 3, 4, y 5 cm ² para las categorías A, B, y C respectivamente.								
	CATEGORÍA II	Pequeños defectos en la piel debidos al rozamiento o a la acción del sol, ligeras manchas debidas a la exudación de resina (de forma alargada), y marcas cicatrizadas que no excedan de 5, 6, y 7 cm ² para las categorías A, B, y C respectivamente.								
CALIBRES		<table border="1"> <thead> <tr> <th>CALIBRE</th> <th>Intervalo de masa en gramos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CALIBRE 10 Y 12</td> <td>200-350</td> </tr> <tr> <td>CALIBRE 9</td> <td>351-550</td> </tr> <tr> <td>CALIBRE 6 Y 8</td> <td>551-800</td> </tr> </tbody> </table>	CALIBRE	Intervalo de masa en gramos	CALIBRE 10 Y 12	200-350	CALIBRE 9	351-550	CALIBRE 6 Y 8	551-800
CALIBRE	Intervalo de masa en gramos									
CALIBRE 10 Y 12	200-350									
CALIBRE 9	351-550									
CALIBRE 6 Y 8	551-800									

3. CONFECCIÓN

Ferofruit Cartón 60*40*10,5

Ferofruit Cartón 60*40*11,5

Peti suite plástico 40*30*15,5

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.

7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Por su riqueza en ácidos (málico, palmítico, p-cumárico y mirístico), vitamina C y, especialmente, por su alto contenido en vitamina A, el mango constituye una buena fruta antioxidante, capaz de neutralizar los radicales libres y dotar al organismo de un poder defensivo en contra de la degradación de las células.

Los mangos ejercen una función anticancerígena muy efectiva otorgada tanto por estas vitaminas como por su riqueza en flavonoides, entre los que destaca la quercetina y el poder anti-inflamatorio que tiene.

Valor nutricional	Por 100 g	% cantidad recomendada por adultos
Valor energético	60 kcal / 250 kJ	
Carbohidratos	14,98 g	
Azúcares	13,66 g	
Grasas	0,38 g	
Proteínas	0,82 g	
Agua	83,46	
Retinol (vit. A)	23 µg	6%
β-caroteno	640 µg	6%
Tiamina (vit. B ₁)	0,028 mg	2%
Riboflavina (vit. B ₂)	0,038 mg	3%
Niacina (vit. B ₃)	0,669 mg	4%
Ácido pantoténico (vit. B ₅)	0,197 mg	4%
Vitamina B ₆	0,019 mg	9%
Ácido fólico (vit. B ₉)	43 µg	11%
Vitamina C	36,4 mg	61%
Vitamina E	0,9 mg	6%
Vitamina K	4,2 µg	4%
Calcio	11 mg	1%
Hierro	0,16 mg	1%
Magnesio	10 mg	3%
Manganeso	0,093 mg	3%
Fósforo	14 mg	2%
Potasio	168 mg	4%
Sodio	1 mg	0%
Zinc	0,09 mg	1%

Fuente: Mango en la base de datos de nutrientes de USDA