

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN COMERCIAL	CHIRIMOYA																								
CLASIFICACIÓN	Fruta fresca																								
FAMILIA	Anonáceas																								
ORIGEN	ESPAÑA																								
Nº LOTE	Nº 2 y un número correlativo.																								
VARIEDAD	Fino de Jete																								
MARCA COMERCIAL	Mariposas, Al sol, Exóticos y genérica.																								
DESCRIPCIÓN	<p>Baya con numerosas semillas de color negro, ovoideas y brillantes. Es una infrutescencia de color verde, que al madurar toma un color más cálido. Es un fruto complejo, formado por la unión de los pistilos con el receptáculo, del tipo de los denominados sincarpes. No se abre en la madurez y tiene pulpa blanquecina. Si el óvulo no es fertilizado el carpelo correspondiente tiende a no desarrollarse, con lo que el fruto se deforma. Se consume sobre todo como fruta fresca. También se añade a macedonias y sorbetes y se puede usar para elaborar mermeladas, batidos o helados</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 (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	Pueden presentar ligeros defectos de forma, desarrollo y coloración y ligeras alteraciones de la epidermis, siempre que no perjudiquen el aspecto general, a la calidad ni a la presentación en el envase.
	CATEGORÍA II	Pueden presentar defectos de forma, desarrollo y coloración, y alteraciones de la epidermis por rozamiento (igual o inferior al 5% de la superficie de cada fruto). Punteado de la epidermis (igual o inferior al 5% de la superficie de cada fruto).

	CATEGORIA III Productos que no responden a características superiores. Pueden presentar defectos de forma, desarrollo y coloración, y se permiten defectos de la epidermis (igual o inferior al 10% de la superficie de cada fruto).			
CALIBRES	CALIBRE	Intervalo de masa en gramos	CALIBRE	Intervalo de masa en gramos
	EXTRA	701 y más	CALIBRE 12	176 a 225
	CALIBRE 6	551 a 700	CALIBRE 16 Y 14	126 a 175
	CALIBRE 8	401 a 550	CALIBRE 2ªB	96 a 125
	CALIBRE 9	301 a 400	BOLA	Menor de 95
	CALIBRE 10	226 a 300		

3. CONFECCIÓN

CATEGORÍAS "EXTRA y I"	Cajas de 32 x 50 cm o de 30 x 40 cm de base y acondicionadas en una sola capa.
CATEGORÍAS "II y III"	Cajas que no sobrepasen 15 Kg.

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

9 días a granel en cartón o plástico (en las condiciones de almacenamiento indicadas) o hasta el deterioro de sus características.

9. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Su valor nutritivo se explica por el elevado contenido de azúcares, que llega hasta el 20%, y el de proteínas, superior al de muchas otras frutas, que alcanza el 2 %.

Tiene una gran cantidad de vitaminas y minerales: B1, B2, B6, calcio, hierro, fósforo y otros nutrientes.

Valor nutricional	Por 100 g	% cantidad recomendada por adultos
Valor energético	75 kcal / 313 kJ	
Carbohidratos	16,71 g	
Azúcares	12,87 g	
Fibra alimentaria	3 g	
Grasas	0,68 g	
Proteínas	1,57 g	
Tiamina (vit. B ₁)	0,101 mg	8%
Riboflavina (vit. B ₂)	0,131 mg	9%
Niacina (vit. B ₃)	0,644 mg	4%
Ácido pantoténico (vit. B ₅)	0,345 mg	7%
Vitamina B ₆	0,257 mg	20%
Ácido fólico (vit. B ₉)	23 µg	6%
Vitamina C	12,6 mg	21%
Vitamina E	0,27 mg	2%
Calcio	10 mg	1%
Hierro	0,27 mg	2%
Magnesio	17 mg	5%
Manganeso	0,093 mg	5%
Fósforo	26 mg	4%
Potasio	287 mg	6%
Sodio	7 mg	0%
Zinc	0,16 mg	2%

Fuente: Chirimoya cruda en la base de datos de nutrientes de USDA