



FICHA TECNICA DE PIÑA

Fruta: Piña (ANANAS COM OSUS), de la variedad MD2, conocida comercialmente en el mercado nacional e internacional como Piña Oro Miel y/o Piña Golden, apetezada por su sabor extradulce, alto contenido de vitamina C, color dorado de la cascara y sabor tropical.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

CALIBRES				
TABLA DE CLASIFICACIÓN POR CALIBRE DE PIÑA				
RANGO PESO	PESO (KG) FRUTA		PESO (GR) CAJA CON FRUTA	
TAMAÑOS	PESO MIN	PESO MAX	PESO MIN. CAJA	PESO MAX. CAJA
5	2 kg	2.3 kg	11.4 kg	14.4 kg
6	1.8 kg	2 kg	12 kg	13.5 kg
7	1.6 kg	1.8 kg	11.6 kg	13.8 kg
8	1.4 kg	1.6 kg	12.1 kg	13.2 kg
9	1.2 kg	1.4 kg	11.7 kg	13.5 kg
10	1 kg	1.2 kg	11.4 kg	13 kg

TABLA DE COLORACIÓN				
COLOR 0	COLOR 0.5	COLOR 1	COLOR 2	
				
Fruta completamente verde sin trazas de amarillo.	Se observa trazas de color amarillo en el centro de la mayoría de fruítulos	La mayoría de los fruítulos muestran color amarillo evidente al 20%	La mayoría de los fruítulos tienen hasta un 40% en amarillo	
COLOR 3	COLOR 4	COLOR 5	COLOR 6	
				
Todos los fruítulos se muestran en amarillo completamente rodeados con verde	Todos los fruítulos tienen hasta un 90% de su área llena en amarillo	Todos los fruítulos tienen el 100% lleno con amarillo y trazas de verde en los bordes de algunos de ellos	Todos los fruítulos tienen el 100% de su área en amarillo, no hay trazas de color verde	



dircomercial@agringsa.com.mx 

56.2105.4541 

CALIBRES DE PIÑA

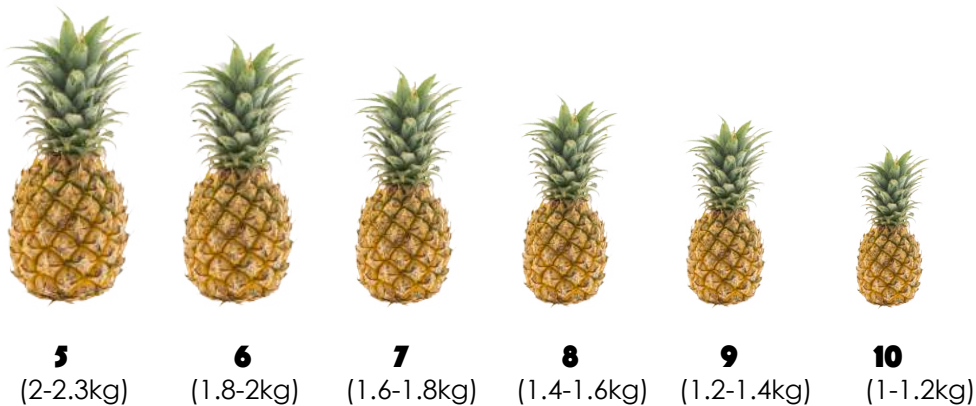


TABLA DE TRASLUCIDEZ				
0	0.25	0.5	1	1.5
2	3	4	5	6

CARACTERISTICAS DE CALIDAD:

Frutos libres de hongos, plagas y malezas.
 Grados Brix ≥ 14 , Acidez: 0,6 – 1,2, Aroma: Dulce
 Para su respectivo almacenamiento debe de estar en temperatura de 7°C a 8°C.
 Disponibilidad todo el Año

