



Producto: Lima Persa

Características generales de calidad para la Lima Persa:

Frutos Sanos cuidadosamente cosechados en los meses de mayo a julio, con coloración externa verde oscuro o verde claro (típico de la variedad cultivada en condiciones tropicales) seleccionadas, lavadas, cepilladas, con aplicación de cera al agua y fungicidas (Tiabendazol e Imazalil, acorde con lo establecido por las regulaciones europeas).

- Frutas sanas y aptas para el consumo en fresco.
 - Calibres a comercializar: mixto (con dimensiones de 43 mm a 56 mm), Tolerancia de calibre: 10%.
 - Porcentaje mínimo de jugo: 35% (extraído con presión manual)
 - Lavadas, cepilladas y con aplicación de cera cuya composición incluye 18.0 % p/p (polietileno oxidado E-914, Goma Laca E-904, los cuales son aditivos alimentarios que están en correspondencia con los autorizados según regulaciones europeas para el tratamiento de superficie de cítricos) e Hidróxido amónico: 2.0 % p/p.
 - Libres de plagas y enfermedades vivas.
 - Los frutos estarán libres de daños causados por la exposición al sol y podrán presentar leves daños en la corteza que no excedan del 30 % de la superficie (Mientras mantengan buena apariencia y no tengan pudrición). Con defectos leves en la corteza que no afecten la apariencia comercial de los frutos.
 - Se aceptan frutos con tonalidades amarillas ligeras y localizadas, siempre y cuando no sean signos de madurez.
- CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Conservar entre 9°C ± 0.5 y de 85% a 92% de humedad relativa.

Grado alcohólico expresado en % de Alcohol en Volumen a 200 C

Las mercancías serán almacenadas en locales limpios, secos, libres de sustancias y de microorganismos que puedan afectar su calidad y cumpliendo los siguientes parámetros para su conservación:

Periodo de caducidad: hasta 30 días contados a partir de la fecha de su cosecha.

Según las Normas Cubanas siguientes:

NC:223:2011 Frutas Cítricas Especificaciones.

NC:517:2007 Código Internacional Recomendado de prácticas para el envasado y transporte.

NC: 38:03:06 :1987 Sistema de normas sanitarias de alimentos de importación y exportación de alimentos.

TRANSPORTACION Y MANIPULACION:

- El producto se transportará en vehículos limpios, que no tengan partes punzantes. Se evitará la transportación en las horas de una mayor incidencia solar. Además se cumplirá con lo establecido en la NC454:2014 Transportación de Alimentos. Requisitos Sanitarios Generales la NC455:2006 Manipulación de los alimentos. Requisitos Sanitarios Generales y la NC: 77:12:1981 Frutas y Vegetales Naturales. Cítricos. Transportación. Manipulación. Almacenamiento. Conservación.

El vehículo empleado para el transporte no puede contener restos de plaguicidas ni de sustancias tóxicas.

- Las cajas se manipularán con cuidado evitando arrastrarlas y golpearlas.