



Producto: Pepino.

Variedad: Azabache.

Destino: Exportación.

Condición de Exportación: FOB.

Transportación: Aérea.

Condición de Transportación y Conservación: Con refrigeración de mantención de 7 a 10 Grados Centígrados y humedad de 85 a 90%.

Características Técnicas o Apariencia:



Pepino Azabache: Clasifica como un Pepino largo (tipo holandés); alcanzan tallas superiores a 30 centímetros de longitud y su piel es lisa y más o menos surcada, con color verde intenso. Como se puede apreciar supera las tallas normales existentes en el mercado actualmente que son de hasta 25 centímetros, manteniendo idénticas las restantes

Proceso de Beneficio: Una vez que el fruto tiene su madurez fisiológica, la cual se adquiere cuando logra el color homogéneo típico de la variedad, se recolectan separando el fruto de la planta preservando el pedúnculo a 33 mm y se colocan en cajas plásticas o de cartón para su traslado hacia el Centro de Beneficio. Aquí se revisa la firmeza de cada fruto, se limpian de polvo o cualquier sustancia visible, libre de cualquier afectación por plagas o daños mecánicos. Posteriormente se diferencian por su grosor, curvatura y tamaño, dando como resultado tres calidades: Calidad Extra, Primera Calidad y Segunda Calidad.

Envase: Cajas de Cartón open top de 36 a 10 kgs

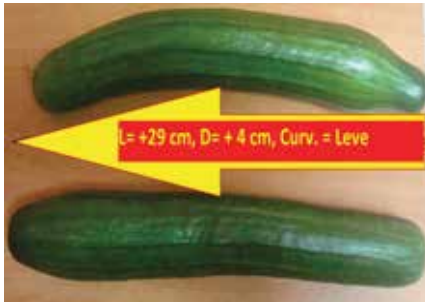
Embalaje: Pallets de 100-120 cajas a razón de 10 cajas de planta por 10 a 12 cajas de altura. Los pallets serán unitarizados con flejes y angulares que aseguren la fortaleza de la estiba para la transportación terrestre y aérea.

Período de Anaquel: Desde la cosecha hasta el consumo en condiciones optimas de conservación y transportación.

Máximo 10 Días.  
Medio 7 Días.  
Optimo 5 Días.

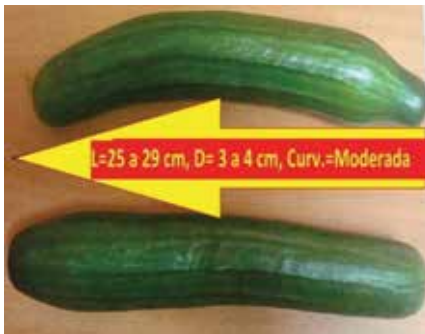
Calidad:

Extra



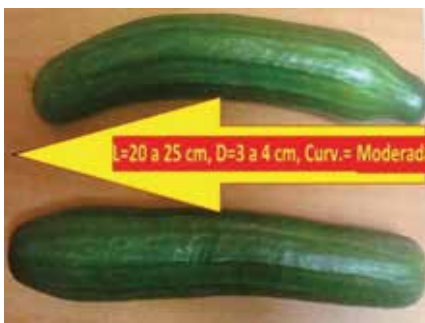
Frutos sanos, de color verde intenso, homogéneo, duros al tacto, sin rayas o marcas, sin suciedad ni daños mecánicos visibles, con una longitud superior a 29 cm, diámetro superior a 4 cm y curvatura leve, no mayor a 15 grados.  
individualmente por el método convencional.

Primera



Frutos sanos, de color verde intenso, homogéneo, duros al tacto, sin suciedad ni daños mecánicos visibles, con una longitud de 25 cm a 29 cm, diámetro de 3 cm a 4 cm y curvatura moderada, no mayor a 25 grados.

Segunda



Frutos sanos, de color verde intenso, homogéneo, duros al tacto, sin suciedad ni daños mecánicos visibles, con una longitud de 20 cm a 25 cm, diámetro de 3cm a 4 cm y curvatura moderada, no mayor a 25 grados.

Estacionalidad: Octubre a Marzo.

Volumen Potencial total de la Temporada: 300 Totales.