



Producto: Piña Fresca, variedad MD-2

#### ENVASE.-

Cajas de cartón open top (+ 12-15% kg) paletizadas de acuerdo a la NC 517:2007 – Código Internacional recomendado de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas

#### ESPECIFICACIONES DE CALIDAD.-

Producto: Piña. Variedad MD-2

#### REQUISITOS ESPECIFICOS MÍNIMOS:

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, las piñas frescas deberán:

- Estar enteras, con la corona o sin ella.
- Estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo;
- Estar limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible;
- Estar prácticamente exentas de plagas que afecten el aspecto general del producto;
- Estar prácticamente exentas de daños causados por plagas;
- Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica
- Estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños;
- Tener un aspecto fresco, incluidas las coronas, que deberán estar exentas de hojas muertas o secas;

- Estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas
- Estar exentas de manchas oscuras internas.
- Estar exentas de manchas pronunciadas.
- Cuando tengan pedúnculo, su longitud no deberá ser superior a 2,0 cm, y el corte deberá ser transversal, recto y limpio. El fruto deberá ser fisiológicamente maduro, es decir, no presentar señales de falta de madurez (opacidad, falta de sabor, pulpa demasiado porosa) o de madurez excesiva (pulpa demasiado traslúcida o fermentada).

#### REQUISITOS DE MADUREZ.-

El contenido mínimo de sólidos solubles totales en la pulpa del fruto deberá ser, como mínimo, de 12°Brix (doce grados Brix). Para la determinación de los grados Brix deberá tomarse una muestra representativa del zumo (jugo) del fruto entero.

#### MÉTODOS DE SELECCIÓN

Se seleccionarán por su calidad utilizando dos (2) métodos:

Método del color:

COLOR 3: La mayoría de los frutículos (más del 75%) lleno de amarillo hasta el borde

COLOR 4: Todos los frutículos llenos de amarillo con pocas áreas verdes entre ellos bien definidos.

COLOR 5: Todos los frutículos llenos de amarillo, pero con trazas verdes entre los frutículos.

#### MÉTODOS DE TRASLUCIDEZ:

Realizándole pruebas in situ realizando mediciones de traslucidez, acidez y Brix.

Disposiciones sobre Tolerancias.

3% por ciento de los frutos en peso y hasta un 5% en otros defectos.