



Producto: TOMATE (*Lycopersicon esculentum* Mill)
Cód. Arancelario: 0702.00.00
TIPO: Mini pera (cherry pera)
Variedad: Link

Características Técnicas:

Fruto con forma oblonga de unos 30-40 mm de longitud y 18-35 mm de diámetro, con piel fina de superficie lisa, de pared intermedia con carne densa, y con cavidad seminal compacta y mucilaginosa.

Aroma: intenso, característico de la variedad.

Sabor: intenso, dulce y ligeramente ácido, con valores °Brix entre 7-9 en frutos maduros.

Cosecha

Se conoce que el fruto está en el punto óptimo de recolección cuando llega a rojo anaranjado, pasando a rojo intenso en la maduración, 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 3 3 cm y se colocan en cajas plásticas o de cartón para su traslado hacia el centro de beneficio.

Beneficio:

Se revisa la firmeza de cada fruto, lavando y secando. Además se seleccionan por su color y tamaño, dando como resultado las calidades: EXTRA; PRIMERA. Este producto está respaldado por la Norma Cubana ISO 9001/2008.

Estacionalidad:

De noviembre a Mayo 2015

Marca Comercial:

“NATIO”

Calidad:

EXTRA (Premium); PRIMERA (Estándar) Calibres; 18-20 mm; 20-25 mm; 25-25 mm

Producto a granel; 3 kg; 5 kg

Etiquetado:

Especificaciones de etiquetado, presentación y marcado de frutas y hortalizas (RD 1334/1999; Reglamentos CE 907/2004, CE 1580/2007): denominación del producto, categoría, calibre, número de unidades/peso neto, país de origen, identificación del envasador (nombre, dirección, número de registro sanitario), y/o las especificaciones de etiquetado exigidas por el cliente (leyenda, idioma, número de lote, código de barras) NC 108/2012

Envase:

Cajas de Cartón open top marca Cubanita ó Conchita de 3 5kgs

Embalaje:

Pallets de 90 cajas, unitarizados con flejes y angulares que aseguren la fortaleza de la estiba para la transportación terrestre y aérea, paletas plásticas. Almacenados en locales limpios, secos, libres de materiales que puedan afectar al producto, su calidad y cumpliendo los parámetros para su conservación.

Conservación:

9 - 10 °C.

Período de anaquel:**Transportación:**

En vehículos protegidos y limpios. Durante la manipulación se evitará que el producto sufra golpes que puedan ocasionar deterioro o afectación. Se cumplirá todo lo establecido en la NC 454 y NC 455.