



FICHA DE ESPECIFICACIONES CALIDAD
GRANADA

Fecha: 20-10-24

Versión: 01

Descripción

Producto fresco, elaborado con los frutos enteros, sanos, limpios, libres de defectos y enfermedades que afectan la integridad de la fruta, libres de olores extraños que no sean característicos de la fruta. Empacadas en cajas de cartón.

Observaciones:

Características Físico Químicas / Dimensiones

Evaluación		Calibre	Peso Min.	Peso Max.
Color	Característico Variedad	5	751 gr	950 gr
		6	651 gr	750 gr
Brix	> 15	7	551 gr	650 gr
		8	451 gr	550 gr
Peso Neto	3.95 – 4.10 kg	9	401 gr	450 gr
		10	351 gr	400 gr
		12	301 gr	350 gr
		15	251 gr	300 gr
		18	201 gr	250 gr
		20	170 gr	200 gr

Clasificación De Frutos

MADUREZ Y COLORACIÓN

Maduración fisiológica interna apta para consumo

Color rojo homogéneo

COLOR CAT 1

La Fruta agrupada en esta categoría deberá ser de buena calidad y presentar forma y coloración característica de la variedad La corona debe ser limpia sin rastros de flor y preservarse en lo posible entera.



COLOR CAT 2



COLOR INACEPTABLE

DEFECTOS DE CALIDAD Y TOLERANCIAS

Daños y defectos	Tolerancia			
RAMEADO / RUSSET	CAT 1	% por Caja	CAT 2	% por Caja
Alteraciones de la piel del fruto, sin comprometer la pulpa, producido por el roce del fruto contra ramas, hojas u otros frutos. Tolerancia cuantificable cuando los frutos superen la superficie indicada para cada categoría.	Hasta 4 cm ²	< 10%	Hasta 9 cm ²	Sin restricción



RUSSET EN CAT 1



RUSSET EN CAT 2

INSOLACIÓN	CAT 1	% por Caja	CAT 2	% por Caja
Pigmentación de la piel del fruto de color rojo oscuro o negro. Causado por una exposición extremada al sol.	Leve	10%	Moderado	20%



OPTIMO

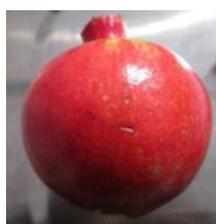


ACEPTABLE



INACEPTABLE

HERIDAS CICATRIZADAS	CAT 1	% por Caja	CAT 2	% por Caja
Daño superficial ocasionado en piel de fruto, sin compromiso de pulpa.	leve	5%	Moderado	10%



OPTIMO



ACEPTABLE



INACEPTABLE

FORMA	CAT 1	% por Caja	CAT 2	% por Caja
Frutos que no cumplen con la forma redonda de la variedad. Aceptable ligera deformación (Frutos alargados)	10% (aceptable)		15% (aceptable)	



OPTIMO



ACEPTABLE



INACEPTABLE

PEDÚNCULO LARGO
Frutos cuyo pedúnculo excede 5 mm de longitud Defectuoso, si el corte es diagonal y ocasiona lesión en frutos adyacentes

CAT 1	% por Caja	CAT 2	% por Caja
	5%		10%



OPTIMO



ACEPTABLE



INACEPTABLE

COLOR DE ARILOS
Arilos de color rojo intenso, con brillo y forma característica. Íntegros sin deshidratación ni contaminantes

CAT 1	% por Caja	CAT 2	% por Caja
	100% (color rojo)		100% (color rojo)



ARILOS COLOR ROJO INTENSO

DEFECTOS DE CONDICIÓN

DAÑO MECÁNICO
Lesión sin cicatrizar con compromiso de pulpa y aspecto húmedo. De origen mecánico u otro que esponga internamente el fruto

CAT 1	% por Caja	CAT 2	% por Caja
	0%		0%



INACEPTABLE

AGRIETADAS Y RAJADAS
Presencia de fisuras en piel que comprometen pulpa del fruto

CAT 1	% por Caja	CAT 2	% por Caja
	0%	▶ 10% leve	



INACEPTABLE

DAÑO MECÁNICO
Lesión sin cicatrizar con compromiso de pulpa y aspecto húmedo

CAT 1	% por Caja	CAT 2	% por Caja
	0%		0%

PUDRICIÓN
Deterioro de la piel o pulpa causado por microorganismos fitopatógenos

CAT 1	% por Caja	CAT 2	% por Caja
	0%		0%

PLAGAS CUARENTENARIAS
Infestación por insectos u organismos de tipo cuarentenarios en destino.

CAT 1	% por Caja	CAT 2	% por Caja
	0%		0%

OTROS DEFECTOS
Excretas de aves
Daños por heladas
Daño por frío
Residuos de polvo/tierra

CAT 1	% por Caja	CAT 2	% por Caja
	0%		0%
	0%		0%
	0%		0%
	0%		0%

Sumatoria de defectos No progresivos (Calidad)	10%	20%
Sumatoria de defectos Progresivos (Condición)	0%	0%
Sumatoria Total de defectos / Caja	10%	20%

	10%	20%
	0%	0%
	10%	20%

CALIBRES Y TAMAÑOS

El calibre esta determinado por el peso de los frutos de acuerdo a la siguiente tabla:

EUROPA

Calibre	Peso (grs)		Nro de Frutos
	Min	Max	
5			5
6	760	850	6
7	635	759	7
8	545	634	8
9	475	544	9
10	425	474	10
12	380	424	12
14	318	379	14
16	251	317	16
	220	250	

Se permitirá una desviación de 5% con respecto al calibre superior y/o inferior en total de frutos por caja.

GENERALIDADES DE EMPAQUE

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y comprender únicamente granadas del mismo origen, variedad calidad y calibre. Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia.

Se debe recepcionar el producto con el peso solicitado al arribo en destino.

En el proceso de envasado se debe evitar todo tipo de golpes.

La colocación de la fruta debe ser evitando la presión entre frutos.

PLU

Diseño, y logotipo de acuerdo a especificación de cliente.

Peso, Empaque y Paletizado

Al peso neto de cada presentación se le adicionará el porcentaje en gramos, equivalente a la deshidratación ocurrida durante el tránsito del producto hasta destino.

Empaque	Presentación	Peso Neto (Kg)	Peso de Caja		% Sobre peso
			Mínimo	Máximo	
Cartón	Caja de 3.8 kg aprox	3.800	3.914 Kg	3.952 kg	3 - 4 %

Paletizaje

El tipo de parihuela y arreglo de cajas deberá ser según especificación del cliente.

Los palets han de estar tratados bajo normativa, con el sello respectivo de identificación de tratamiento térmico.

Las cajas de cartón han de estar reforzadas y perforadas para el correcto enfriado y ventilación del producto.

El número de cajas por palet ha de ser fijo.

Cada parihuela deberá ser identificada con un sticker donde se consigne la información del producto estibado.

Se colocará 10 zunchos por palet, distribuidos equidistantemente en todos los niveles de caja.

Todos los palets deberán llevar en la parte superior 1 unidad de cartón plataforma para evitar daños en la fruta.

Labeled

Los requisitos obligatorios del etiquetado son los siguientes:

Origen; País de procedencia y departamento

Producto; Nombre comercial y variedad

Productor; Razón Social y/o siglas de identificación comercial

Calibre; indicando el número de frutos

Categoría; definida por la calidad del producto CAT 1 / CAT 2

Peso; corresponde al peso neto de fruta en destino

Código GGN; corresponde al número de certificación Global gap

Código Habilitación Sanitaria; asignado por la autoridad sanitaria en origen

Fecha de producción; corresponde a la fecha de empaque del producto

(*) Datos adicionales serán incorporados a solicitud del cliente.

CONDICIONES DE ENFRIADO Y TRANSPORTE

El enfriado y almacenamiento del producto será entre 5 a 6 °C

La permanencia del producto en Cámara de producto terminado será el menor tiempo posible evitando en lo posible deshidratación y maduración del producto.

El traslado se efectuará en contenedores de 40" High Cube

Los parámetros a considerar en el contenedor previo a su despacho son:

Temperatura:	5 a 6 °C
Humedad relativa:	85%
Ventilación:	Abierto (15 cbm)
Termoregistro	2 unidades

La estiba será efectuada según procedimiento de embarque.