



SABINA AGROALIMENTOS SAS
COMERCIALIZADORA INTERNACIONAL

Agroindustria de Alimentos y Exportaciones

FICHA TÉCNICA

FRUTAS DIVERSAS DE RECIENTE COSECHA

NOMBRE DEL PRODUCTO	FRUTAS DIVERSAS DE RECIENTE COSECHA
DESCRIPCIÓN	Son las partes comestibles y maduras de las plantas, ricas en vitaminas, minerales, fibra y agua, con sabores dulces o ácidos. Su consumo realiza aportes a la dieta, que son de suma importancia para la salud humana. En su composición, contiene mayormente agua (70-90%), carbohidratos (azúcares naturales como glucosa y fructuosa) y fibra, pocas proteínas y grasas (excepto el aguacate y coco). Como nutrientes aporta Vitaminas A, C y minerales como potasio, antioxidantes y fibra, clave para el buen funcionamiento del cuerpo.
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	Producto de estación (en plena cosecha) 100% natural, obtenido por cosecha una vez logrado científicamente su ciclo vegetativo, con énfasis en adecuada madurez. Producto sano, fresco, libre de daños ocasionados por insectos o enfermedades, exento de partículas extrañas.
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Sometido a un proceso de enfriamiento y conservación controlado, para garantizar la calidad del producto. De manera general, las frutas deben mantenerse refrigeradas, máximo a los dos(2) días de cosechado, lapso en el que debe mantenerse bajo techo.
VIDA ÚTIL	Entre 3 y 7 días a temperatura ambiente y de 1 a 4 semanas en refrigeración, dependiendo del clima, grosor de la piel y grado de madurez.
CONDICIONES ESPECIALES DE CONSERVACIÓN	Transporte refrigerado y almacenamiento en refrigeración, depende del origen de las frutas. Las frutas tropicales (mango, banano, piña, maracuyá) entre 10° y 14°C. Frutas templadas (manzanas, peras, uvas) de 0°C a 4°C. En general la humedad relativa debe mantenerse entre 85 % y 90 %. En definitiva, el manejo de la cadena de frío es CLAVE para evitar daños.
USOS	Destacan el consumo directo, enfatizando en cortes y la preparación de jugos. También en postres, dulces, y en ensaladas como el aguacate y mango. En trozos congelada: Nuestra oferta en firme de la fruta cortada o troceada congelada, es una referencia que se caracteriza porque así, mantiene la mayoría de sus nutrientes y al empacarse al vacío, más su conservación en estado congelado, prolonga su conservación.
EMPAQUE Y EMBALAJE	Comercio local: Embalado en canastilla plástica. Exportaciones: En este caso como embalaje primario utilizar cajas de cartón corrugado con revestimiento interno impermeable y orificios de ventilación para una correcta ventilación del aire frío. En todo caso los materiales deben resistir la humedad y cumplir con las normas de estibas NTC-ISO 3394. Etiquetado obligatorio: Adhesivo con información de trazabilidad según normas del ICA.
CERTIFICADO DE CALIDAD	Todo lote lleva consigo un Certificado de Calidad y Peso emitido por empresas especializadas y acreditadas internacionalmente, como SGS, B.Veritas, COTECNA, etc. Estas empresas son seleccionadas por el comprador.
PARTIDA ARANCELARIA	08.10 Las demás frutas u otros frutos frescos. 08.10.90 Los demás 08.11 Frutos y otros frutos sin cocer o cocidos, en agua o vapor, congelados 08.11.90.99.00 Los demás.

