




DOCUMENTO	Código: D-CPK.048
FICHA TÉCNICA - PALTA ETTINGER/ZUTANO	Versión: 01
	Fecha :

Taxonomía	Nombre Científico: <i>Persea americana</i> Familia - <i>Lauráceae</i>	
Color	Verde oscuro	
Forma	Característico de la variedad (5% de frutas con ligeras deformaciones)	
Variedad	Ettinger, Zutano	
Marca	ACP natural	
Presentaciones	caja ACP - 4 KG	
Categoría	CAT I	
Descripción	Fruto periforme de piel fina, lisa y de color verde brillante; fácil de pelar, sabor suave y fresco.	
Uso	Se consume como fruta fresca, la pulpa en guacamole, congelado como helados, insumo para productos de belleza, aceites, etc.	
Vida Útil	65 días manteniéndolo refrigerado.	

Tratamiento post cosecha	Lavado	Ácido peracético de 75 a 100 ppm	
ATRIBUTOS DE CALIDAD	Apariencia	Buena	
	Materia seca	> 18,5- 23%	
	Textura	Firme y dura >13kg/0,5 cm2	
	Forma	Característico	
	Color	Característico	
	Color de la pulpa	Verde claro	
	Residuos Químicos	Sin LMR por encima de la legislación de UE.	

Tolerancias de defectos				
	CAT I		CAT I	CAT II
Heridas cicatrizadas superficiales		Deformes/Trips	5%	50%
Rozaduras (1cm2)		Excreta de aves	Ausencia	Ausencia
Daño lenticelar	5%	Bicho del cesto	10%	50%
Quemadura de sol	0%	Daño de insecto	<5%	50%
Encrestamiento		Costras negras cicatrizadas		
Color de maduración		Golpe	Ausencia	50%
Sin pedúnculo	Ausencia	Sunblocht	Ausencia	100%
Sombreados		Mordedura de roedo	Ausencia	50%
Químera	10%	Lesión de gusano	Ausencia	50%

Plagas Cuarentenarias	<i>Stenoma catenifer</i> (Polilla del palto), <i>Anastrepha fraterculus</i> (Mosca sudamericana de la fruta), <i>Ceratitis capitata</i> (Mosca mediterránea de la fruta), <i>ferrisia malvastra</i> (Cochinilla arenosa), <i>Coccus viridis</i> (Queresea o escama verde).
-----------------------	--

Rango de Pesos por Calibre:						
Para Unión Europea			Para USA			
Calibres	Peso (g)		Min.	Max	Min.	Max
	Min.	Max				
8	456	576	532	624		
10	364	462	447	532		
12	300	371	390	447		
14	258	313	333	390		
16	227	274	298	354		
18	203	243	269	326		
20	184	217	213	269		
22	165	196	177	213		
24	151	175	135	177		
26	144	157	106	135		

% Peso adicional	El sobre peso es de 2,5 a 3,5 % por unidad de empaque
	Se debe consignar los datos del productor/exportador, lugar de origen, peso neto, calibre y código de trazabilidad, Global Gap Number (GGN), Código del lugar de producción y código de la empacadora dado por Senasa.

Etiquetado	CÓDIGO DE TRAZABILIDAD		
	Pesos al arribo en etiqueta		
	Calibre	Peso	
	8	456	576
	10	364	462
	12	300	371
	14	258	313
	16	227	274
	18	203	243
	20	184	217
	22	165	196
	24	151	175
	26	144	157
	28	134	147
	30	123	137
	ACACPPCAAABBBMM-TT		
	Dónde: AC=Productor, ACP= Exportador, PC= palta convencional, AAA= Día juliano de producción, BBBB = Lote, MM=variedad, TT = Turno		

TEMPERATURA DE ALMACENAJE Y TRANSPORTE	ALMACENAJE	Se requiere de 5 A 6 ° C y HR entre 85 a 95%
	TRANSPORTE	Los contenedores de 40 pies (20 pallets) deben estar saeteados entre 5 a 6°C, Atmosfera controlada con O2= 4% y CO2=6%