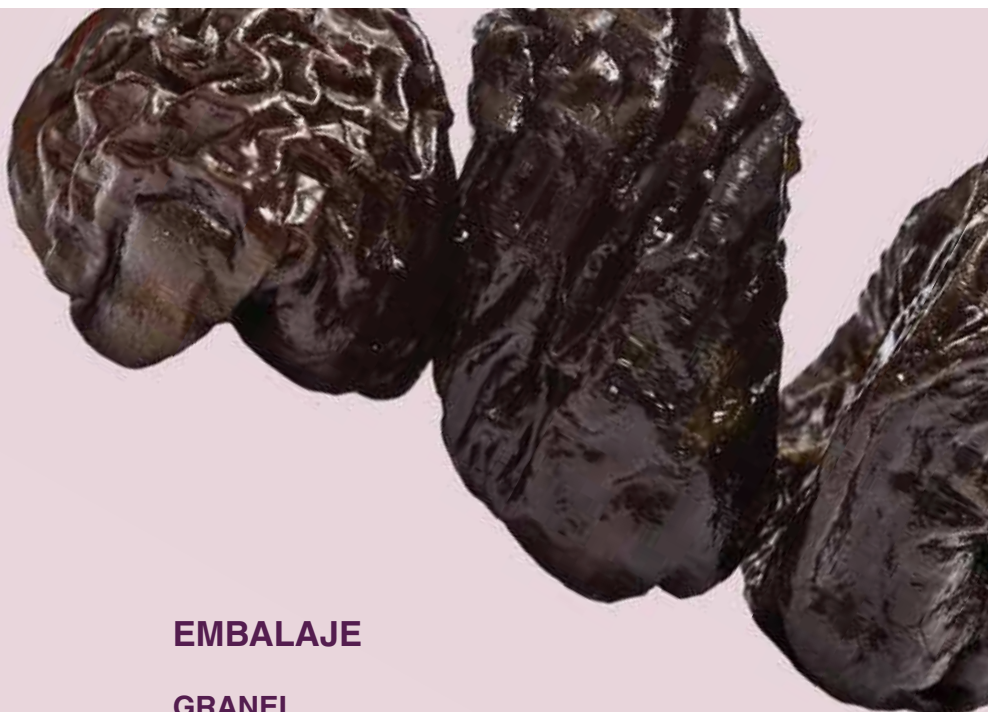


# CIRUELAS



## FICHA TECNICA

### PERIODO COSECHA

FEBRERO - MARZO

### PERIODO DE PROCESO

MARZO - DICIEMBRE

### VARIEDAD

D'AGEN

### TRATAMIENTO

#### TIERNIZADO

28 - 32 % HUMEDAD

#### CONDICION NATURAL

18 - 22 % HUMEDAD

30/40 A 90/100 = ASHLOCK

100/120 Y 120 + = ELLIOT

#### GRADO DE CALIDAD

GRADO BRIX 60 - 70°

GRADO A O US FANCY

(BASADO EN GRADO USDA)

#### PRESERVANTES

(MG/KG FRUTA)

ACIDO SORBICO (E200) 298 A 1.119

SORBATO POTASIO (E202) 400 A 1.500

#### CALIBRES

(EX: DESPUES DE TIERNIZADO)

EX 30/40 - 40/50 - 60/70 - 70/80

EX 80/90 - 90/100 - 100/120 - 120 +

UNIDADES POR LIBRA

#### CAPACIDAD CONTENEDOR

20' FCL 20.000 KG

40' FCL 24.000 KG

## EMBALAJE

### GRANEL

#### TIERNIZADA

CAJA CARTON CON 10 KG

(CONTIENE BOLSA DE 10 KG)

### CONDICION NATURAL

25 KG EN BOLSA POLYPROPILENO

#### DETALLE

BOLSA O TARRO DE 100 - 150 - 200 Y 500 GRS

## ALMACENAJE Y DURACION

### BODEGA

FRESCA Y VENTILADA

### TEMPERATURA

50° F (10°C)

### HUMEDAD RELATIVA

55 - 60%

LIBRE DE VECTORES, INSECTOS

Y PLAGAS

### DURACION

#### CIRUELAS TIERNIZADAS

1 AÑO

SI SE ALMACENAN EN CONDICIONES

RECOMENDADAS

### FUMIGACIÓN

CADA 30 DÍAS

### CIRUELAS EN CONDICION NATURAL

6 MESES

SI SE ALMACENAN EN CONDICIONES

RECOMENDADAS