JUKATRUVA COMERCIAL

Ficha Técnica

Lima Tahití

01



Citrus latifolia, también conocida como lima de Tahití, limón criollo, limón pérsico, es una fruta que en muchos mercados como el de Estados Unidos se vende simplemente con la denominación de lima.

Calibres

CODIGO DE TAMAÑO	INTERVALO DE DIAMETRO (mm)	RANGO DE PESOS (Gramos)	EE.UU	EUROPA	ASIA
1	61-63	>135	110		36
2	59-61	112-135	150	42	40
3	56-59	95-111	175	48	44
4	54-55	83-94	200	54	48
5	52-53	74-82	230	54	54
6	50-51	66-73	250	62	

NOTA: El tamaño mínimo para el limón persa en las tres categorías y en función de su diámetro ecuatorial es de 38 mm

Grado mínimo de maduración

Contenido de jugo en relación a la masa	Solidos solubles totales
≥42.0 %	6.8%

Acidez titulable
7%



Lima Tahití

Vida de Anaquel

Tiempo de acondicionamiento(días)	Almacenamiento en frío(Días)	Vida de anaquel posterior al almacenamiento en frío(Días)	Vida total del producto (Días)
2	33	8	43
2	38	8	46
2	39	7	46

Empaque y Embalaje

PRESENTACIÓN	40 LBS/ 18.14 KG
ENVASE	Cartón (Dos piezas)
DIMENSIONES ENVASE	04m largo X 0.3 m ancho X 0.282 m alto

EJEMPLO





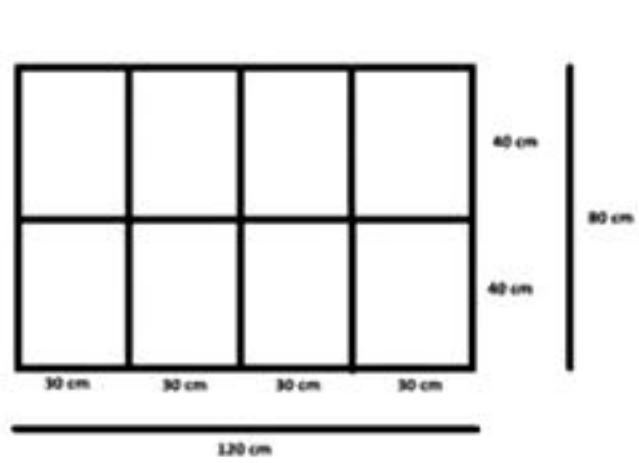
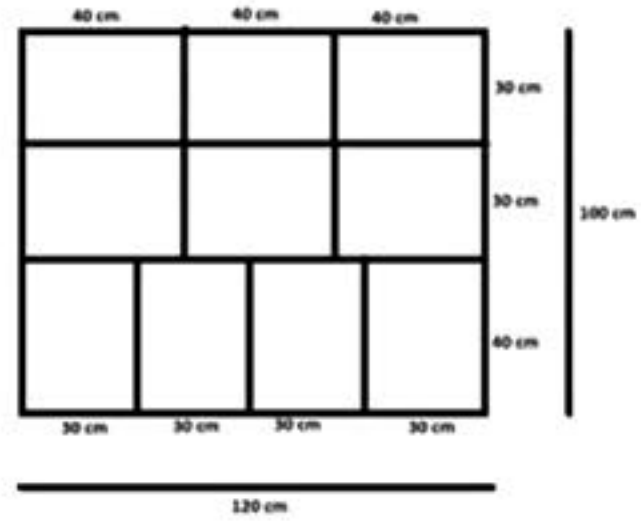
CALIBRES	110´S hasta 250´S	
PESO APROX.	Caja vacía	Contenido de la caja.
951 gr.		40 lb/ 18.14 kg

JUKATRUVA COMERCIAL

Ficha Técnica

Lima Tahití

Empaque y Embalaje

DIMENSIONES TARIMA		
ACOMODO		
ALTURA	Para contenedor de 40' normal: 183.7 cm (6 estibas más tarima) Para contenedor de 40' High Cube: 211.9 cm (7 estibas más tarima)	Para contenedor de 40' normal: 183.7 cm (6 estibas más tarima) Para contenedor de 40' High Cube: 211.9 cm (7 estibas más tarima)
CAJAS/PALLET	Para contenedor de 40' normal: 48 cajas Para contenedor de 40' High Cube: 56 cajas	Para contenedor de 40' normal: 60 cajas Para contenedor de 40' High Cube: 70 cajas
PESO PALLET	Para contenedor de 40' normal: 870.72 kg Para contenedor de 40' High Cube: 1015.84 kg	Para contenedor de 40' normal: 1088.4 kg Para contenedor de 40' High Cube: 1269.8 kg
PALLETS/ CONTENEDOR	23	20
CAJAS/CONTENEDOR Y PESO TOTAL	Para contenedor de 40' normal: 1104 cajas/ 20026.56 kg. Para contenedor de 40' High Cube: 1288 cajas/ 23364.32 kg.	Para contenedor de 40' normal: 1200 cajas/ 21768 kg. Para contenedor de 40' High Cube: 1400 cajas/ 25396 kg.

Grados de Madurez

Tabla de color

Grado de maduración (GM)*	GM 1	GM 2	GM 3	GM 4	GM 5
Detalle	Fruto de color verde	Fruto de color verde claro	Fruto de color verde con visos amarillos	Aumenta el área de los visos amarillos	Fruto de color amarillo-verdoso
Color de referencia					
Color de referencia					

Fuente: Este estudio con base en: NTC 4087

JUKATRUVA COMERCIAL

Ficha Técnica

Lima Tahití

04

Categorías

U.S. N ° 1:

Se compone de limones Persa que son firmes, bastante bien formados, de textura bastante suave, que son libres de pudrición, ruptura estilar, decoloración interna, heridas en la piel que no se curan, contusiones (salvo por manipulación adecuada y empaque), piel dura o seca y libres de daños causados por las heladas, sequedad u hongos, quemaduras por aplicaciones, exantema (amonificación), cicatrices, rasguños por espinas, incrustaciones, quemaduras solares, manchas de roña, escaldado, de color amarillo, decoloración, piel dañada, suciedad u otros materiales extraños, enfermedades, insectos o daños por medios mecánicos u otros.

a. Cada fruta en este grado tendrá no menos de una superficie total de tres cuartas partes de la superficie de la fruta, que muestra buen color verde característico del limón persa: Con tal, que muchos de los limones que no cumplan los requisitos para la calificación de U.S. N° 1 sólo a causa de blanqueo puedan ser designados como " de U.S. Nº 1, MIXED COLOR " Y, disponiéndose además, que un montón de limas que no cumplan los requisitos de calidad de "US No. 1, MIXED COLOR" o US No. 1 sólo porque se tornan a color amarillo o están amarillos, causado por el proceso de maduración, puede ser designada como " U.S. Nº 1, TURNING".
b. La fruta deberá tener un contenido de jugo de al menos un 42 por ciento, en volumen o peso.
c. Con el fin de tener en cuenta variaciones inherentes a la clasificación y manejo correcto, no más del 10 por ciento, en número, de las frutas de cada lote puede dejar de cumplir con los requisitos de color. Además, no más del 10 por ciento, en número, de las frutas de cada lote puede estar por debajo de los requisitos restantes de este grado, pero no más de la mitad de esta cantidad, o un 5 por ciento, será permitido para pudrición, rotura estilar, daños en la piel que no se curan, o defectos que tienen efectos graves incluyendo no más de la mitad del 1 por ciento de pudrición en el punto de embarque: Siempre que una tolerancia adicional de 2-1 / 2 por ciento, o un total de no más de un 3 por ciento, será permitido para pudrición en ruta o en destino.

US combination:

Consiste en una combinación de limones U.S. N ° 1 y U.S. N ° 2.: Siempre que al menos el 60 por ciento, en número, de los limones en el lote cumple los requisitos del grado U.S. Nº 1.

a. En este grado las limones de U.S. No. 1 deberán cumplir los requisitos de color de la calificación de U.S. No. 1 y los limones U.S. No. 2 deberán cumplir los requisitos de color de la calificación de U.S. Nº 2: Con tal, que muchos de los limones que no logran cumplir con los requisitos de grado de US "combination" a causa de palidez, pueden ser designado como " U.S. combination, Mixed color " y que, además, que muchos de los limones que no cumplen con los requisitos de grado de color de US Combination o US combination mixed color sólo porque se tornan hacia el color amarillo o están completamente amarillos, causado por el proceso de maduración, pueden ser designados como "US combination turning".
b. Con el fin de tener en cuenta variaciones inherentes a la clasificación y manejo correcto, no más del 10 por ciento, en número, de las frutas de cada lote puede dejar de cumplir con los requisitos de color. Además, no más del 10 por ciento, en número, de las frutas de cada lote puede estar por debajo de los requisitos restantes de la calificación más baja en la combinación, pero no más de la mitad de esta cantidad, o un 5 por ciento, será permitido para limones afectados por el deterioro, ruptura estilar y daños en la piel que no se curan, incluyendo no más de la mitad del 1 por ciento de pudrición en el punto de embarque: Siempre que una tolerancia adicional de 2-1 / 2 por ciento, o sea un total de no más de 3 por ciento, será permitido para pudrición en ruta o en destino.
c. Ninguna parte de las tolerancias anteriores será permitido para reducir el lote en su conjunto, el 60 por ciento de limones U.S. No. 1 necesarias en el grado US combination, pero los contenedores individuales puede tener no menos del 50 por ciento de la calificación más alta.

U.S. No. 2:

Se compone de limones persa que son bastante firmes, que no están muy deformados, y no tienen exceso de textura áspera, que son libres de pudrición, avería u otro extremo estilar con decoloración interna, lesiones en la piel que no están curadas, contusiones (salvo las relativas a la manipulación y embalaje), y piel dura o seca, y libres de daños graves causados por las heladas, sequedad u hongos, quemaduras por aspersiones, exantema (amonificación), cicatrices, rasguños de espinas, incrustaciones, quemaduras solares, sarna, escaldado, color amarillo, decoloración, ruptura estilar, suciedad u otros materiales extraños, enfermedades, insectos o daños mecánicos u otros.

a. Cada fruta en este grado tendrá no menos de una superficie total de la mitad de la superficie de la fruta, que muestra buen color verde característico del limón persa: previsto que, lotes de limones que no cumplan con los requisitos de calificación de U.S. No. 2 sólo a causa de palidez pueden ser designados como " U.S. No 2, mixed color " y que, además, que muchos de los limones que no cumplan los requisitos de calidad del U.S. No. 2 o U.S. No. 2, Mixed color sólo porque se están tornando hacia el color amarillo o presentan el color amarillo, causado por el proceso de maduración, puede ser designada como " U.S. turning".
b. La fruta deberá tener un contenido de jugo de al menos un 42 por ciento, en volumen o peso.
c. Con el fin de tener en cuenta variaciones inherentes a la clasificación y manejo correcto, no más del 10 por ciento, en número, de las frutas de cada lote puede dejar de cumplir con los requisitos de color. Además, no más del 10 por ciento, en número, de las frutas de cada lote puede estar por debajo de los requisitos restantes de este grado, pero no más de la mitad de esta cantidad, o un 5 por ciento, será permitido para pudrición, ruptura estilar, y lesiones en la piel que no se curan, incluyendo no más de la mitad del 1 por ciento de pudrición en el punto de embarque: Siempre que una tolerancia adicional de 2-1 / 2 por ciento, o un total de no más de 3 por ciento , será permitido para pudrición en ruta o en destino.



