




Información Nutricional	
Por cada 100 gr de Piña	
Calorías Piña	50.76 Kcal
Grasa	0.40 g
Colesterol	0 mg
Sodio	2.10 mg
Carbohidratos	10.40 g
Fibra	1.90 g
Azúcares	10.40 g
Proteínas	0.44 g
Calcio	15.50 mg
Vitamina A	6.13 ug
Vitamina B3	0.39 mg
Vitamina C	14.99 mg
Hierro	0.41 mg



FICHA TÉCNICA

Nombre:		Piña	
Nombre Científico:		Ananás Sativus	
Variedad:		MD2	
Descripciones y Usos:		La MD2 mantiene un tamaño casi uniforme, con una apariencia cilíndrica. Su pulpa es amarilla, compacta y fibrosa; menos propensa a la oxidación que la piña regular. Industria, Alimentación, dietas.	
Meses de Cosecha		Todo el año	
Característica sensoriales y fisicoquímicas	Aspecto	Baya Carnosa	
	Color	Color amarillo-anaranjado intenso	
	Sabor	Agradable al paladar	
Características Fisicoquímicas	*Brix	13-14	
	Acidez cítrica.	Max 1%	
	Grados de maduración	1-7	
Temperatura Requerida		10-13°C Parcialmente Maduro/ 7-10°C Maduro	
Ventilación Requerida		Humedad Relativa 85-90%	
Tipo y Unidad de empaque		Cajas (bandeja)	
Calibres		5-7 unidades por caja	
Peso por empaque		12 kg/ Cajas	
Cantidad por Contenedor		18.800kg -19.200kg	
Pallets por contenedor		20	
Cajas por contenedor		1500 Cajas – 1600 Cajas /contenedor	
Cajas/Palets		75 Cajas- 80 Cajas/ Pallet	
Etiquetado		Línea Blanca	
Certificaciones requeridas para la exportación del producto		GLOBALGAP - BPA	
Vida Útil y condiciones de almacenamiento		7-13°C a humedad relativa de 90 – 95%	
Tipo y condiciones de Transporte		Contenedores y pallets. Al despachar la fruta debe estar entre los 7-8°C los contenedores para evitar el desarrollo de Hongo. Marítimo y Aéreo.	

