

chirimoya



Los presentes requisitos se refieren a las chirimoyas procedentes de las variedades de Annona, Cherimola, Mill, destinadas al consumo humano en estado fresco, con exclusión de los destinados a la transformación industrial



www.andalucia.com - 10/00/004

Clasificación

Categoría Extra: Las chirimoyas clasificadas en esta categoría serán de calidad superior y presentarán la forma, el desarrollo y la coloración característicos de la variedad. Los frutos deberán estar exentos de efectos, a excepción de muy ligeras alteraciones de la epidermis, siempre que no perjudiquen al aspecto general, a la calidad ni a su presentación en el envase. Quedan excluidos de esta categoría los frutos asimétricos (Zocatos).

Categoría I: Las chirimoyas clasificadas en esta categoría serán de buena calidad y presentarán la forma, el desarrollo y la coloración característicos de la variedad. No obstante, se admiten ligeros defectos de forma, desarrollo y coloración y ligeras alteraciones de la epidermis, siempre que no perjudiquen al aspecto general, a la calidad ni a la conservación. En esta categoría se podrán incluir los frutos asimétricos (Zocatos) que cumplan con las especificaciones de la misma.

Categoría II: Los frutos clasificados en esta categoría serán de calidad corriente, pudiendo presentar:

- Defectos de forma, desarrollo y coloración.
- Alteraciones de la epidermis por rozamiento que no sobrepasen en su totalidad el 5% de la superficie de cada fruto.
- Punteado de la epidermis que no sobrepasen el 5% de la superficie de cada fruto.

Categoría III: Esta categoría comprende los frutos que no han podido clasificarse en las categorías superiores, pero responden a las características de calidad. Pueden presentar defectos de forma, desarrollo y coloración, siempre que conserven sus características varietales. Se permitirán defectos de la epidermis por rozamiento y punteado a condición de que en conjunto no excedan del 10% de la superficie y no afecten a la pulpa.

Información nutricional

<http://www.nutriplato.com/ingredients/view/1178>

Denominación de origen

Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga.

Más información



Calibrado

El calibrado se determinará por la masa unitaria de los frutos según la siguiente escala: Código 0..... 851 y más (Intervalo de masa en gramos); Código 1..... 701 a 850 (Intervalo de masa en gramos); Código 2..... 551 a 700 (Intervalo de masa en gramos); Código 3..... 401 a 550 (Intervalo de masa en gramos); Código 4..... 301 a 400 (Intervalo de masa en gramos); Código 5..... 226 a 300 (Intervalo de masa en gramos); Código 6..... 176 a 225 (Intervalo de masa en gramos); Código 7..... 126 a 175 (Intervalo de masa en gramos); Código 8..... 96 a 125 (Intervalo de masa en gramos); Código 9..... 71 a 95 (Intervalo de masa en gramos); Código 10..... 50 a 70 (Intervalo de masa en gramos)

El calibrado será obligatorio para todas las categorías:

-Para la categoría «Extra» se admiten como calibres aptos los de código: 0, 1, 2 y 3.

-Para la categoría «I» se admiten como calibres aptos los de código 0, 1, 2, 3, 4, 5, y 6.

-Para la categoría «II» se admiten como calibres aptos los de código: 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 y 8.

-En las categorías «Extra» y «I» cada envase contendrá solamente frutos comprendidos en un solo número del código.

-En la categoría «II» se permite la agrupación de dos números consecutivos del código.

-En la categoría «III» se permite la agrupación de tres números consecutivos del código.

TOLERANCIA DE CALIBRE

Para todas las categorías se admite un 10% en número de masa de frutos que corresponden al calibre inmediatamente inferior o superior al indicado en el envase.

Calidad

TOLERANCIA DE CALIDAD

Dentro de esta tolerancia, el total de frutos dañados no podrá sobrepasar un 2 %.

No se tendrán en cuenta los frutos que presenten los defectos siguientes:

- ataques importantes de suberificación o de vidriosidad,
- ligeras lesiones o grietas no cicatrizadas,
- señales muy ligeras de podredumbre,
- presencia de plagas vivas en el fruto y/o alteraciones de la pulpa causadas por plagas.

Envasado

Cada envase llevará obligatoriamente al exterior las siguientes indicaciones:

A. Denominación del producto

- «Chirimoyas», si el contenido no es visible desde el exterior.
- Nombre de la variedad (facultativo).

B. Identificación de la Empresa

- Se indicará el nombre o razón social o denominación del envasador o importador y, en todo caso, su domicilio.

C. Origen del producto

- Se indicará la zona de producción o denominación nacional, regional o local. En caso de productos importados se indicará el país de origen.

D. Características comerciales

- Calibre expresado por el código correspondiente o por la masa mínima o máxima.
- Categoría comercial.

A efectos de una mejor identificación de las categorías comerciales, las etiquetas utilizadas o el fondo sobre el que se imprimen directamente sobre el envase los datos anteriormente mencionados serán de los colores siguientes:

Rojo para categoría «Extra».

Verde para la categoría «I».

Amarillo para la categoría «II».

Blanco para la categoría «III».

-En los rótulos de los embalajes se hará constar:

Denominación del producto o marca.

Número de envases.

Nombre o razón social o denominación de la Empresa.

País de origen de los productos importados.

No será necesaria la mención de estas indicaciones siempre que puedan ser determinadas clara y fácilmente en etiquetado de los envases sin necesidad de abrir el embalaje.

HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo, compuesto de frutos del mismo origen, variedad, calidad, número o números del código, en su caso, y sensiblemente del mismo grado decoloración y madurez.

ACONDICIONAMIENTO

Las chirimoyas se acondicionarán de manera que se asegure una protección conveniente del producto.

Los materiales utilizados en el interior de los envases serán nuevos, limpios y que no puedan causar heridas externas o internas a los frutos. Se autoriza el empleo de materiales, papeles o sellos que llevan indicados comerciales, siempre que la impresión se realice con tintas o colas no tóxicas.

Los envases estarán exentos de cuerpos extraños. Todos los materiales que estén en contacto con los frutos deberán estar autorizados.