

# PYTAHAYA JAUNE

HYLOCEREUS

AIRE : PRODUCTION


CODAGE : FT-PR002

DATE DE DELIVRANCE DU DOCUMENT

14/06/2022





NUMÉRO DE RÉVISION

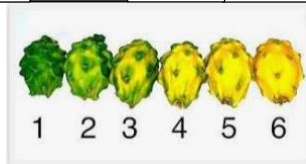
02

 Pour tous les aspects non pris en compte dans cette fiche technique, la norme du Codex Alimentaire sera prise comme référence 237/2003

|                  |                        |
|------------------|------------------------|
| <b>PRODUIT</b>   | PYTAHAYA JAUNE         |
| <b>CATEGORIE</b> | I                      |
| <b>VARIÉTÉ</b>   | HYLOCEREUS WHITE FRESH |
| <b>ORIGINE</b>   | ÉQUATEUR               |



|                       |         |         |      |       |   |   |   |   |           |   |          |          |
|-----------------------|---------|---------|------|-------|---|---|---|---|-----------|---|----------|----------|
| <b>DISPONIBILITÉ*</b> | JANVIER | FEVRIER | MARS | AVRIL |  |  |  |  | SEPTEMBRE |  | NOVEMBRE | DECEMBRE |
|-----------------------|---------|---------|------|-------|---|---|---|---|-----------|---|----------|----------|



## SPÉCIFICATIONS DE QUALITÉ

|  |   |  |
|--|---|--|
| <b>APPARENCE LORS DE L'OUVERTURE :</b>   | Doit être acceptable/bon                                      |  |
| <b>°BRIX :</b>                           | Minimum de 9° Bx  |  |
| <b>OUVERTURE INTERNE :</b>               | BLANCHE   |  |
| <b>FERMETÉ : AU TOUCHER / PÉNÉTROMIE</b> | Ne doit pas montrer une sensibilité excessive au toucher      |  |
| <b>COULEUR :</b>                         | Couleur jaune avec bractées vertes ou vert jaunâtre           |  |
| <b>CALIBRE :</b>                         | De 5 à 10 (pièces/caisse)                                     |  |
| <b>POURRITURE :</b>                      | Doit être <1% Tout état devrait être considéré                |  |
| <b>DÉSHYDRATATION :</b>                  | Une légère déshydratation dans la zone stylaire sera acceptée |  |
| <b>DÉFAUTS ÉVOLUTIFS :</b>               | <b>DOMMAGE :</b>  | Le pourcentage total doit être inférieur à 10% |
|  | <b>PLAIES OUVERTES :</b>                                      |  |
|  | <b>POINTES DE BRACTÉES DESHYDRATÉE</b>                        |  |
|  | <b>FROTTEMENT :</b>   |  |
| <b>DÉFAUTS NON ÉVOLUTIFS :</b>           | <b>MALFORMATIONS :</b>  | Le pourcentage doit être inférieur à 10%       |
|  | <b>FROTTEMENT :</b>   |  |

## SPÉCIFICATIONS D'EMBALLAGE

|   |  |
|---|--|
| <b>TYPE DE CAISSE :</b>                   | CARTON PLASTIQUE, CARTON ONDULÉ                  |
| <b>CALIBRES :</b>                         | 5 à 9 (en fonction des spécifications du client) |
| <b>MAILLE EN MOUSSE DE POLYÉTHYLÈNE :</b> | À la demande du client                           |
| <b>TRAÇABILITE :</b>                      | Oui  |
| <b>ÉTIQUETTE DE CALIBRE :</b>             | Oui  |
| <b>INFORMATION CAISSE :</b>               | Non  |
| <b>STOCKAGE :</b>                         | Oui, selon le type d'emballage                   |
| <b>PALLET :</b>                           | Oui  |
| <b>CAISSES X PALLET :</b>                 | 180 – 195 CAISSES                                |
| <b>CAISSE X NIVEAU :</b>                  | 12 – 13 CAISSES                                  |
| <b>AGROCALIDAD LABEL :</b>                | OUI  |
| <b>TYPES D'EMBALLAGES (CLIENTS)</b>       | 2,5 Kg   |
| <b>PLU : (SPECIFICATION PRODUIT)</b>      | Plu 3319   |

## CONSERVATION ET TRANSPORT

|                                     |             |
|-------------------------------------|-------------|
| <b>T° DE TRANSPORT :</b>            | 7-10°C      |
| <b>CONDITIONS DE CONSERVATION :</b> | 7°C 85-90%H |

TYPES DE CALIBRES : HYLOCEREUS WHITE FRESH Table

| CALIBER | LOWER RANK | TOP RANK |
|---------|------------|----------|
| 5       | 501        | >        |
| 6       | 401        | 500      |
| 7       | 351        | 400      |
| 8       | 301        | 350      |
| 9       | 261        | 300      |
| 10      | 235        | 260      |
| 11      | 215        | 234      |
| 12      | 200        | 214      |
| 13      | 185        | 199      |
| 14      | 170        | 184      |

NUTRITIONAL TABLE OF HYLOCEREUS WHITE FRESH

|              | TENEUR pour 100 gr |
|--------------|--------------------|
| EAU          | 90 %               |
| CALORIE      | 51 Kcal            |
| CARBOHYDRATE | 8,58 gr            |
| FIBRE        | 1,7 gr             |
| LIPIDES      | 0,38 gr            |
| PROTEINES    | 0,78 gr            |
| VITAMINE A   | 133,33 ug          |
| VITAMINE B3  | 0,35 gr            |
| VITAMINE C   | 26 mg              |

\* Peut varier selon le climat