

ESPECIFICACIONES DE NUESTRA VARIEDAD DE PLÁTANO

PLÁTANO CAVENDISH



TIEMPO DE COSECHA:	11-12 SEMANAS DESPUÉS DE LA INFLORESCENCIA (DEPENDIENDO DE LA TEMPORADA)
LOS QUE DEJAN LA COSECHA:	MÍNIMO DE NUEVE
CALIBRACIÓN:	MÍNIMO 39° - Máxima 46°
LONGITUD MÍNIMA DE LOS DEDOS:	8 PULGADAS
TIPOS DE CAJA:	208, 2527, SF - 101 Y 22 XU
EMBALAJE:	BOLSA PERFORADA DE POLIETILENO, VACÍO (HD Y LD), BOLSAS DE RACIMO
MANOS POR CAJA TIPOS 208 Y 2527:	4, 5, 6 MANOS POR CAJA (MENOS DEL 2% CON 6 MANOS)
CLÚSTERES POR TIPO DE CAJA 208 Y 22UX:	GRUPO 16 A 21
DEDOS POR MANO:	MÍNIMO DE 11
PEGATINAS:	TRES POR MANO
PROTECTORES POR CAJA TIPOS 208 Y 2527:	TRES POR MANO
PESO NETO DE LA FRUTA EN DESTINO:	TRES POR MANO
CAJAS DE CARGA TIPO SF-101 Y 22UX:	TRES POR MANO
CARGA EN CAJAS TIPO 208 Y 2527:	TRES POR MANO

Conservación Natural

Producción libre de maduración artificial previa a exportación: La fruta se cosecha verde con madurez fisiológica óptima.
 Uso de sombra natural y ventilación cruzada en centros de acopio.
 Control biológico de plagas y prácticas agroecológicas para reducir el uso de agroquímicos.
 Aplicación de tratamientos poscosecha naturales (como fungicidas orgánicos y baños de agua) para prolongar frescura.

Vida Útil

Postcosecha: 30 a 40 días desde la recolección hasta el consumo, bajo condiciones óptimas.
 Maduración controlada: Etapas del 1 al 7 (verde a amarillo intenso) según requerimientos del mercado.
 Temperatura ideal de conservación: 13 – 14 °C
 Humedad relativa: 90 – 95%
 Cadena de frío continua: Fundamental para preservar calidad y frescura.

Calidad y Compromiso Sostenible

Certificaciones: Global G.A.P., Rainforest Alliance, Fair Trade

Buenas prácticas agrícolas (BPA): Cosecha manual selectiva

Control de calidad desde finca hasta puerto

Responsabilidad social y ambiental:

Reducción de plásticos

Condiciones laborales dignas

Reforestación y protección de biodiversidad

Compromiso con el cliente: Productos seguros, consistentes y con trazabilidad garantizada.

