

FICHA
TÉCNICA

MANGO KENT

MARÍTIMO

Ficha técnica

MANGO KENT MARÍTIMO



PRODUCTO: MANGO KENT MARÍTIMO (Mangifera indica L)



CARACTERÍSTICAS: El valle de Piura - Perú posee la mayor participación nacional en producción de esta fruta debido a su favorable clima. El mango es considerado como una de las frutas más finas en el mundo, la variedad Kent se caracteriza por ser semi tardía, de un tamaño relativamente grande y forma ovalada orbicular. Presenta una piel verde con un color amarillo- anaranjado, desarrollan una chapa rojiza y es de sabor agradable y jugosa, además posee poca fibrosidad y un alto contenido de azúcares.

En el Perú existen otras variedades exportables, por ejemplo, Tommy Atkins, Keitt, Edward, Haden, Ataulfo.



DAÑOS Y DEFECTOS NO PERMITIDOS

FRUTA INMADURA	FRUTA MADURA	QUEMADURA POR LÁTEX QUE HAYA DAÑADO LENTICELAS
Ausencia de pedúnculo	Pepa suelta	Insolación amarilla o blanca
Querezas con más de 10 puntos, o agrupadas	Golpes	Antracnosis
Pudrición de pepa	Alternariosis	Lasiodiplodia
Daño por aplicación	Punto negro	Mosca de la fruta



Ficha técnica

MANGO KENT MARÍTIMO



Características Organolépticas

Color	Piel verde con tonalidad naranja y chapa roja
Forma	Redonda un poco ancha en la parte del pedúnculo
Olor	Característico a mango fresco, sin olores extraños
Textura	Verde: dura al tacto. Madura: sensible, lista para el consumo
Sabor	Característico, sin sabores extraños

Características Físicoquímicas

Brix	6.8 – 7.8
Coloración	2 - 3

CRITERIOS DE SELECCIÓN

DAÑOS Y DEFECTOS PERMITIDOS

CATI

OIDIUM: Leve, poco profundo, que no supere el 10% del área de la fruta.

TRIPS: Leve, que no supere el 10% del área de la fruta.

INSOLACIÓN: Leve, rojiza-anaranjada que no supere el 5% del área de la fruta.

DEFORMIDAD: Leve, no amenazada en calibres del 10 al 12.

MANCHA NATURAL: Leve, que no supere el 10% del área de la fruta.

QUEREZA: 2 a 3 puntos dispersos, no poblados (sólo para Europa) .

COSTRA: Superficial, no superar el 5% del área de la fruta.

LÁTEX: Transparente, que no inflame las lenticelas, no superar el 5% del área de la fruta.

RAMEADO: Leve, que no supere el 10% del área de la fruta.

POROS FISIOLÓGICOS: 1 - 2 pequeños, no profundos.

SE SELECCIONARÁ FRUTA CON O SIN CHAPA.

*Se aceptará como máximo dos (02) daños por cada fruto, que no superen el 10% de la fruta.

Ficha técnica

MANGO KENT MARÍTIMO



ESPECIFICACIONES DE EMPAQUETADO

Presentación	Cajas de 4.00 kg.
Sobrepeso	100 - 200 gr.
Tolerancia	20% de tolerancia de daños permitidos por caja empacada. 10% de frutos fuera de rango por caja con una desviación de +/- 5 gramos. 20% de tolerancia de frutos sin chapa por caja empacada.
Etiquetado de la caja	100% de las cajas empacadas
PLU	100% previa coordinación con el supervisor.
Temperatura °C	8 - 9 °C (Desde el almacenamiento hasta el punto final).

Fruta correctamente empacada para que no sufra daños al momento del paletizado.
No se debe utilizar cajas defectuosas (mal armada).
Pallets correctamente enzunchados.
Cada parihuela debe estar exentas de hongos y humedad.
La chapa de la fruta no se debe de ocultar en la caja empacada.



CALIBRES DEL PRODUCTO

Cal.	Gramaje (gr)	
12	310 gr.	380 gr.
10	381 gr.	440 gr.
9	441 gr.	500 gr.
8	501 gr.	550 gr.
7	551 gr.	650 gr.
6	651 gr.	750 gr.
5	751 gr.	950 gr.



Ficha técnica

MANGO KENT MARÍTIMO

ANEXO DE FOTOS - TOLERANCIAS

1 COSTRA: PERMITIDO

CAT 1



CAT 2



1 COSTRA: RECHAZO



Ficha técnica

MANGO KENT MARÍTIMO

ANEXO DE FOTOS - TOLERANCIAS

2

DEFORMIDAD:

PERMITIDO



CAT 1

CAT 2

2

DEFORMIDAD:

RECHAZO



Ficha técnica

MANGO KENT MARÍTIMO

ANEXO DE FOTOS - TOLERANCIAS

3

RAMEADO

PERMITIDO

CAT 1



CAT 2



3

RAMEADO:

RECHAZO



Ficha técnica

MANGO KENT MARÍTIMO

ANEXO DE FOTOS - TOLERANCIAS

4 OIDIUM: **PERMITIDO**

CAT 1



CAT 2



4 OIDIUM: **RECHAZO**



Ficha técnica

MANGO KENT MARÍTIMO

ANEXO DE FOTOS - TOLERANCIAS

5

POROS FISIOLÓGICOS

PERMITIDO

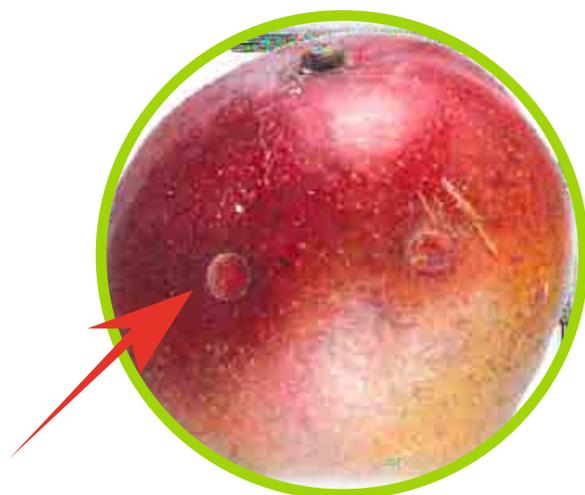
CAT 1



5

POROS FISIOLÓGICOS

RECHAZO



Ficha técnica

MANGO KENT MARÍTIMO

ANEXO DE FOTOS - TOLERANCIAS

6

LATEX:

PERMITIDO

CAT 1



CAT 2



6

LATEX:

RECHAZO

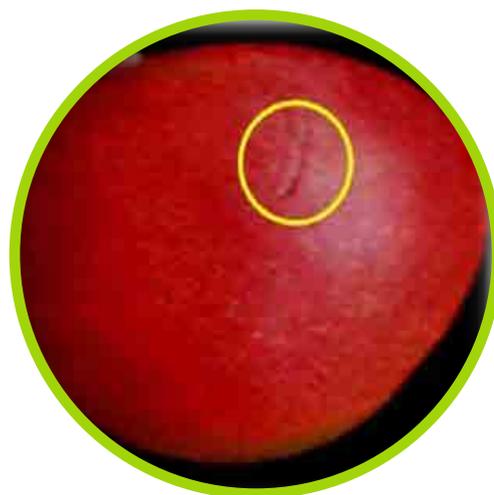


Ficha técnica

MANGO KENT MARÍTIMO

ANEXO DE FOTOS - TOLERANCIAS

7 GOLPES, MAGULLADURAS Y DAÑOS POR UÑA: **RECHAZO**



Ficha técnica

MANGO KENT MARÍTIMO

ANEXO DE FOTOS - TOLERANCIAS

8 DAÑO POR ARENILLA **PERMITIDO**



9 LA SIODIPLODIA **RECHAZO**



Ficha técnica

MANGO KENT MARÍTIMO

ANEXO DE FOTOS - TOLERANCIAS

10

ANTRACNOSIS

RECHAZO

CAT 1



CAT 2



11

MANCHAS NECRÓTICA

RECHAZO



Ficha técnica

MANGO KENT MARÍTIMO

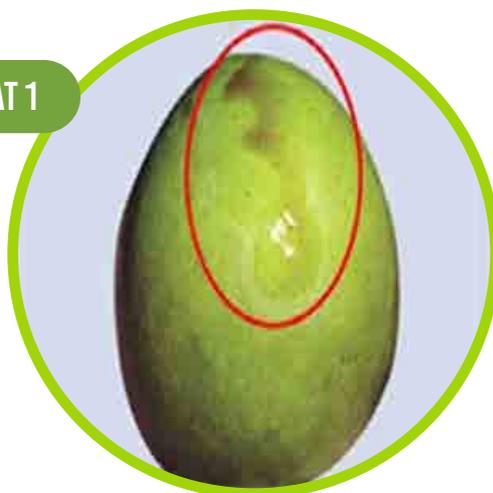
ANEXO DE FOTOS - TOLERANCIAS

12

MAL ENCERADO

RECHAZO

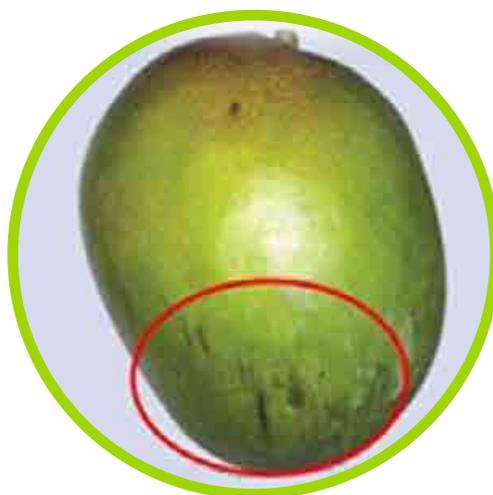
CAT 1



13

DAÑOS POR CEPILLO

RECHAZO



Ficha técnica

MANGO KENT MARÍTIMO

ANEXO DE FOTOS - TOLERANCIAS

14 DAÑO POR AGUA CALIENTE RECHAZO



15 DAÑO POR FRIO: RECHAZO



Ficha técnica

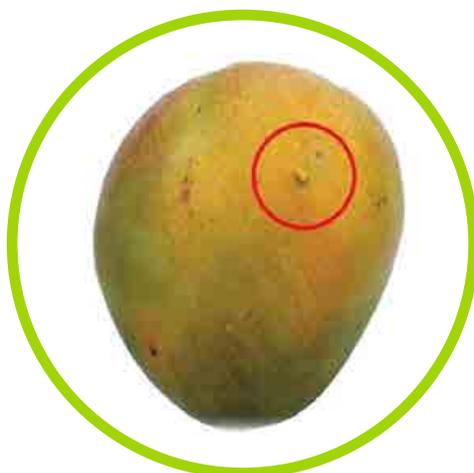
MANGO KENT MARÍTIMO

ANEXO DE FOTOS - TOLERANCIAS

16

MOSCA DE LA FRUTA

RECHAZO





JOSEPH VELIT

COMMERCIAL
DIRECTOR



✉ jvelit@duoma.pe 📞 +51 941 387 196

🌐 [PCC - Peru Commercial Company](#)

www.pcc.pe



GABRIEL HERRERA

EXECUTIVE
DIRECTOR



✉ gabrielhz@pcc.pe  +51 924 127 697

 [PCC - Peru Commercial Company](#)

w w w . p c c . p e