EXOTIFRUITS
Carcelén
Palora

EXÓTICOS POR NATURALEZA, CALIDAD POR EXCELENCIA

CATÁLOGO TÉCNICO DE FRUTAS EXÓTICAS

Exotifruits Carcelén – Palora, Ecuador

Fichas técnicas para importación y distribución



Pitahaya Roja | Pitahaya Amarilla | Maracuyá | Pepino Dulce | Tomate de Árbol | Granadilla | Guanábana

EXOTIFRUITS Carcelén Palora

EXÓTICOS POR NATURALEZA, CALIDAD POR ELECCIÓN



FICHA TÉCNICA:
PITAHAYA ROJA

Nombre científico	Selenicereus undatus
Aspecto	Color de la pulpa: Blanca. Forma: Ovalada o redonda. Tamaño promedio: Entre 8 y 12 centímetros de largo. Semillas sólidas negras.
Color	Rojo
Sabor	Dulce y agradable al paladar.

Grados de maduración



0.5 1 1.5 2 2.5 3

Tipo y unidad de empaque

EMPAQUE PRIMARIO: Caja tipo bandeja de cartón. Embalaje final paletizado con malla antimosquito.



Calibres	5 a 12 unidades por caja.
Peso por caja	4.5 kg por caja.
Cajas por pallet	**Aéreo:** 100 cajas por Pallet (americono). **Marítimo:** 150 cajas por pallet.
Descripción del proceso	Recepción, almacenamiento, limpieza de frutas, clasificación, pesaje, embalaje y envío.
Vida útil	De una a tres semanas dependiendo de las condiciones de almacenamiento.
Temperatura	5°C - 10°C.
Humedad/ Ventilación	Humedad Relativa 80-90%. Ventilación.
Tipo y condiciones de transporte	Contenedores y pallets con malla antimosquitos. Al despachar la fruta debe estar entre los 4°C-8°C en los contenedores para evitar el desarrollo de hongos.

Elaborado por:
Alberto Carcelén,
Encargado de Operaciones en Fincas.

Aprobado por:
Jocelyne Carcelén,
Gerente General.

EXOTIFRUITS Carcelén Palora

EXÓTICOS POR NATURALEZA, CALIDAD POR ELECCIÓN



FICHA TÉCNICA:
PITAHAYA AMARILLA

Nombre científico	Selenicereus megalanthus
Aspecto	Tiene una forma ovoide a alargada de 7 a 12 cm de diámetro. Cáscara tuberosa y provista de espinas. Epidermis carnosa con brácteas triangulares de aspecto ceroso. Pulpa blanca translúcida lechosa. Semillas sólidas negras.
Color	Amarillo
Sabor	Dulce y agradable al paladar.
°Bx °Brix	18-20

Grados de maduración

1 al 6



Tipo y unidad de empaque

EMPAQUE PRIMARIO: Caja tipo bandeja de cartón y malla de polietileno. Embalaje final paletizado con malla antimosquito.



Calibres	5 a 12 unidades por caja.
Peso por caja	2.5 kg por caja.
Cajas por pallet	**Aéreo:** 144 a 180 cajas por Pallet (americano). **Marítimo:** 180 a 216 cajas por pallet.
Descripción del proceso	Recepción, almacenamiento, limpieza de frutas, clasificación, pesaje, embalaje y envío.
Vida útil	De una a dos semanas dependiendo de las condiciones de almacenamiento.
Temperatura	4°C - 8°C.
Humedad/ Ventilación	Humedad Relativa 80-90%.
Tipo y condiciones de transporte	Contenedores y pallets con malla antimosquitos. Al despachar la fruta debe estar entre los 4°C-8°C en los contenedores para evitar el desarrollo de hongos.

Elaborado por:
Alberto Carcelén,
Encargado de Operaciones en Fincas.

Aprobado por:
Jocelyne Carcelén,
Gerente General.

EXOTIFRUITS Carcelén Palora

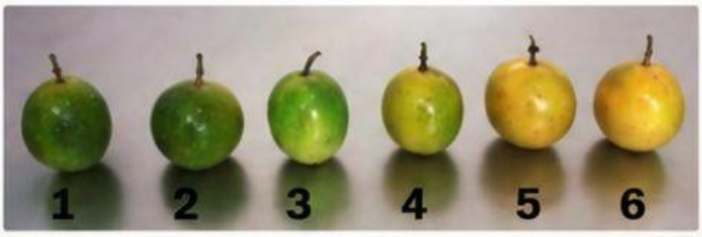
EXÓTICOS POR NATURALEZA, CALIDAD POR ELECCIÓN



FICHA TÉCNICA:
MARACUYÁ

Nombre cientifico	*Passiflora edulis*
Aspecto	Cáscara dura de color amarillo. Forma: ovoide de 8 a 10 cm. La pulpa está compuesta por abundantes semillas oscuras rodeadas de una masa viscosa de color amarillo. Tamaño promedio: 140 a 300 g.
Color	Amarillo
Sabor	Algo ácido

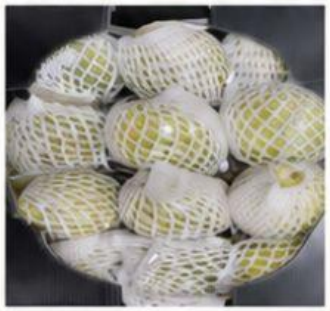
Grados de maduración



Tipo y unidad de empaque

EMPAQUE PRIMARIO: Caja tipo bandeja de cartón, malla polietileno, puede empacarse o no con funda. Embalaje final paletizado con malla antimosquito.





Calibres	7 a 14 unidades por caja.
Peso por caja	2 kg por caja.
Cajas por pallet	**Aéreo**: 180 cajas por Pallet (americano).
Descripción del proceso	Recepción, almacenamiento, limpieza de frutas, clasificación, pesaje, embalaje y envío.
Vida útil	De una a dos semanas dependiendo de las condiciones de almacenamiento.
Temperatura	8°C - 12°C.
Humedad/ Ventilación	Humedad Relativa 80-90%.
Tipo y condiciones de transporte	Contenedores y pallets con malla antimosquitos. A las condiciones declaradas antes.

Elaborado por:
Alberto Carcelén,
Encargado de Operaciones en Fincas.

Aprobado por:
Jocelyne Carcelén,
Gerente General.

EXOTIFRUITS Carcelén Palora

EXÓTICOS POR NATURALEZA, CALIDAD POR ELECCIÓN



FICHA TÉCNICA:
PEPINO DULCE

Nombre científico	Solanum muricatum
Aspecto	La piel puede ser de color verde pálido, verde puro, con rayas moradas o completamente violeta. Forma: ovoide de 6 a 9 cm. La pulpa puede ser verde, blanca o anaranjada. Tamaño promedio: 150 a 300 g. Numerosas semillas pequeñas.
Color	Verde pálido, amarillo
Sabor	Poco dulce

Tipo y unidad de empaque

EMPAQUE PRIMARIO: Caja tipo bandeja de cartón, puede empacarse o no con funda.

Embalaje final paletizado con malla antimosquito.





Calibres	8 a 20 unidades por caja.
Peso por caja	3 kg por caja.
Cajas por pallet	**Aéreo:** 160 cajas por Pallet (americano).
Descripción del proceso	Recepción, almacenamiento, limpieza de frutas, clasificación, pesaje, embalaje y envío.
Vida útil	De una a dos semanas dependiendo de las condiciones de almacenamiento.
Temperatura	8°C - 12°C.
Humedad/ Ventilación	Humedad Relativa 80-90%.
Tipo y condiciones de transporte	Contenedores y pallets con malla antimosquitos. A las condiciones declaradas antes. Marítimo y Aéreo.

Elaborado por:
Alberto Carcelén,
Encargado de Operaciones en Fincas.

Aprobado por:
Jocelyne Carcelén,
Gerente General.

EXOTIFRUITS Carcelén Palora

EXÓTICOS POR NATURALEZA, CALIDAD POR ELECCIÓN



FICHA TÉCNICA:
TOMATE DE ÁRBOL

Nombre cientifico	Solanum betaceum
Aspecto	Piel lisa de color rojo o anaranjado. Forma: ovoide. Pulpa jugosa color naranja o roja. Tamaño promedio: . Numerosas semillas pequeñas.
Color	Rojo o anaranjado
Sabor	Algo ácido

Tipo y unidad de empaque

EMPAQUE PRIMARIO: Caja tipo bandeja de cartón, y empaque de plástico.
Embalaje final paletizado con malla antimosquito.





Calibres	12 a 30 unidades por caja.
Peso por caja	Existen dos presentaciones: 2.5 kg por caja / 3 kg por caja.
Cajas por pallet	**Aéreo:** 180 cajas por Pallet (americano). **Marítimo:** 220 cajas por pallet.
Descripción del proceso	Recepción, almacenamiento, limpieza de frutas, clasificación, pesaje, embalaje y envío.
Vida útil	De dos a tres semanas dependiendo de las condiciones de almacenamiento.
Temperatura	8°C - 12°C.
Humedad/ Ventilación	Humedad Relativa 80-90%.
Tipo y condiciones de transporte	Contenedores y pallets con malla antimosquitos. A las condiciones declaradas antes. Marítimo y Aéreo.

Elaborado por:
Alberto Carcelén,
Encargado de Operaciones en Fincas.

Aprobado por:
Jocelyne Carcelén,
Gerente General.

EXOTIFRUITS Carcelén Palora

EXÓTICOS POR NATURALEZA, CALIDAD POR ELECCIÓN



FICHA TÉCNICA: GRANADILLA

Nombre cientifico	Passiflora ligularis
Aspecto	Cáscara dura, amarilla con pequeños puntos blancos. Forma: ovoide, elíptica de 6 a 9 cm. Pulpa transparente gelatinosa. Tamaño promedio: 80 a 160 g. Numerosas semillas negras pequeñas.
Color	Rojo o anaranjado
Sabor	Dulce algo ácido

Tipo y unidad de empaque

EMPAQUE PRIMARIO: Caja tipo bandeja de cartón, y malla polylon en cada fruta.

Embalaje final paletizado con malla antimosquito.



Calibres	13 a 22 unidades por caja.
Peso por caja	2 kg por caja.
Cajas por pallet	**Aéreo:** 160 cajas por Pallet (americano).
Descripción del proceso	Recepción, almacenamiento, limpieza de frutas, clasificación, pesaje, embalaje y envío.
Vida útil	De una a dos semanas dependiendo de las condiciones de almacenamiento.
Temperatura	8°C - 12°C.
Humedad/ Ventilación	Humedad Relativa 80-90%.
Tipo y condiciones de transporte	Contenedores y pallets con malla antimosquitos. A las condiciones declaradas antes. Marítimo y Aéreo.

Elaborado por:
Alberto Carcelén,
Encargado de Operaciones en Fincas.

Aprobado por:
Jocelyne Carcelén,
Gerente General.

EXOTIFRUITS Carcelén Palora

EXÓTICOS POR NATURALEZA, CALIDAD POR ELECCIÓN



PRODUCTO:
GUANÁBANA FRESCA

Nombre Científico	Annona muricata L.
Aspecto	Cáscara dura de color verde oscuro, provista de estructuras cónicas o espinas suaves no punzantes. Forma ovoide o acorazonada de tamaño considerable. Pulpa de color blanco translúcido a lechoso, de textura algodonosa, fibrosa, compacta y sumamente jugosa. Presencia de semillas negras ovoides y aplanadas.
Sólidos Solubles (°Brix)	Rango óptimo entre 13° y 18° Brix en su etapa de madurez de consumo.

Grados de maduración



Grado 1 (Madurez Fisiológica)

Fruto completamente firme al tacto. Cáscara de color verde brillante, con las espinas cónicas extendidas. Estado ideal para iniciar transporte marítimo o tránsitos de larga distancia.



Grado 2 (En Maduración)

Ligera pérdida de firmeza periférica. El tono verde de la cáscara comienza a aclararse sutilmente hacia matices más opacos o verde-limón.



Grado 3 (Madurez de Consumo)

Fruto completamente suave a la presión digital moderada. Cáscara verde opaca o levemente amarillenta. Máxima expresión de sus jugos, aroma y dulzura.

Empaque Primario



Caja tipo bandeja de cartón corrugado de alta resistencia estructural. Cada pieza frutal se reviste obligatoriamente con malla protectora de espuma de polietileno expandido para amortiguar impactos y salvaguardar la corteza.

Peso Promedio por Fruto	Rango de exportación: Entre 1.0 kg y 4.0 kg por unidad.
Calibres y Contenido	Configuración variable de 2 a 4 unidades por caja según peso unitario, estandarizando un peso neto específico acordado por lote.
Embalaje Final	Paletizado seguro bajo estándar americano, envuelto perimetralmente con malla antimosquito de alta densidad cumpliendo estrictas normativas fitosanitarias de destino.
Temperatura de Cadena	Control estricto entre 12°C y 15°C. **NOTA CRÍTICA:** No almacenar ni refrigerar por debajo de los 12°C, dado que el fruto experimenta fisiopatías por frío (ennegrecimiento de piel y pérdida de sabor).
Humedad Relativa	Mantenimiento controlado en un rango de 85% a 90% para frenar la deshidratación prematura.
Vida Útil Comercial	De 5 a 8 días continuos bajo apego estricto a las condiciones controladas indicadas previamente.

Elaborado por:
Alberto Carcelén,
Encargado de Operaciones en Fincas.

Aprobado por:
Jocelyne Carcelén,
Gerente General.