

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: MANGO HADEN CATEGORÍA PREMIUM
Denominación técnica	: MANGO HADEN CATEGORÍA PREMIUM
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El mango Haden categoría premium es una fruta obtenida de especie <i>Mangifera indica</i> L. de la familia de las Anacardiáceas, que se suministra fresca al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado.

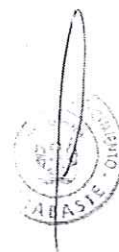
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El desarrollo y condición de los mangos Haden categoría premium deben ser tales que permitan asegurar la continuación del proceso de maduración hasta que alcancen el grado adecuado de madurez que corresponda a las características propias de la variedad, soportar el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio a su destino, según se indica en el numeral 4.1 de la NTP 011.010:2020.

El mango Haden categoría premium debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	<ul style="list-style-type: none"> a) Estar enteros. b) Estar sanos; deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo. c) Estar limpios y prácticamente exentos de cualesquiera materias extrañas visibles. d) Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas. e) Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. f) Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño. g) Ser de consistencia firme. h) Tener un aspecto fresco. i) Estar exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas. j) Estar exentos de manchas necróticas o estrías. k) Estar exentos de magulladuras. l) Estar suficientemente desarrollados y presentar un grado de madurez satisfactorio. m) Estar prácticamente exentos de secreción y quemaduras producidas por látex, daños por quemaduras de sol y defectos en la cáscara producidos por rozaduras. n) Presentar formas y características propias de la variedad. o) Tener pedúnculo no menor de 0,5 cm de longitud ni mayor a 1 cm. 	NTP 011.010:2020 MANGO. Mango fresco. Requisitos. 3ª Edición



CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																																																												
Calidad		<ul style="list-style-type: none">Los mangos de esta categoría deberán ser de calidad superior a la categoría I y característicos de la variedad.No deberán tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.Tolerancia de la categoría: El 5% en número o en peso de los mangos contenidos en una unidad comercial de venta pactada, que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría I o, en casos excepcionales, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.																																																													
Color		Las frutas deberán tener una coloración típica de la variedad y la presentación debe ser homogénea en relación con el color.																																																													
Calibre		<table><thead><tr><th>Calibre</th><th>Peso promedio (g)</th><th>Peso inferior (g)</th><th>Peso superior (g)</th></tr></thead><tbody><tr><td>4</td><td>1000</td><td>875</td><td>1125</td></tr><tr><td>5</td><td>800</td><td>725</td><td>875</td></tr><tr><td>6</td><td>667</td><td>612</td><td>725</td></tr><tr><td>7</td><td>571</td><td>530</td><td>612</td></tr><tr><td>8</td><td>500</td><td>470</td><td>530</td></tr><tr><td>9</td><td>444</td><td>420</td><td>470</td></tr><tr><td>10</td><td>400</td><td>380</td><td>420</td></tr><tr><td>12</td><td>333</td><td>307</td><td>380</td></tr><tr><td>14</td><td>286</td><td>266</td><td>307</td></tr><tr><td>15</td><td>250</td><td>235</td><td>266</td></tr><tr><td>18</td><td>222</td><td>210</td><td>235</td></tr><tr><td>20</td><td>200</td><td>190</td><td>210</td></tr><tr><td>22</td><td>182</td><td>164</td><td>190</td></tr><tr><td>24</td><td>167</td><td>159</td><td>182</td></tr></tbody></table> <p>Notas:</p> <ol style="list-style-type: none">El código de calibre indica el número de frutos que se pueden colocar en una caja de cartón de 4 kg neto (referencial).Los rangos especificados incluyen la tolerancia de calibre, que es de $\pm 10\%$ en peso de la fruta contenida en cada envase.	Calibre	Peso promedio (g)	Peso inferior (g)	Peso superior (g)	4	1000	875	1125	5	800	725	875	6	667	612	725	7	571	530	612	8	500	470	530	9	444	420	470	10	400	380	420	12	333	307	380	14	286	266	307	15	250	235	266	18	222	210	235	20	200	190	210	22	182	164	190	24	167	159	182	
Calibre	Peso promedio (g)	Peso inferior (g)	Peso superior (g)																																																												
4	1000	875	1125																																																												
5	800	725	875																																																												
6	667	612	725																																																												
7	571	530	612																																																												
8	500	470	530																																																												
9	444	420	470																																																												
10	400	380	420																																																												
12	333	307	380																																																												
14	286	266	307																																																												
15	250	235	266																																																												
18	222	210	235																																																												
20	200	190	210																																																												
22	182	164	190																																																												
24	167	159	182																																																												
Tolerancia de calibre		Máximo el 10%, en número o en peso, de los mangos contenidos en cada envase puede no ajustarse a los límites de calibre del grupo en un 50% de la diferencia máxima permisible para el grupo.																																																													
Homogeneidad		El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por mangos del mismo origen, variedad calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.																																																													
Madurez fisiológica	Sólidos solubles totales	Mínimo 7,5 °Brix	NTP 011.025:2010 MANGO. Mango fresco. Determinación de																																																												



CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	Firmeza	11 – 16 kg/cm ²	madurez fisiológica. 1ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.025:2010/CT 1:2019 MANGO. Mango fresco. Determinación de madurez fisiológica. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición
INOCUIDAD		Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el calibre del mango Haden categoría premium que desea adquirir, según lo establecido en el numeral 5 de la NTP 011.010:2020. Por ejemplo, Mango Haden categoría premium - calibre 4.

2.2. Envase y/o embalaje

El mango Haden categoría premium debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex: CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Asimismo, deben ser envasados de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según lo indicado en el numeral 7.2 de la NTP 011.010:2020.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser de primer uso, estar limpios y ser de calidad tal que eviten cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, especialmente papel o sellos, que lleven especificaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 7.2 de la NTP 011.010:2020.

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los mangos. Los envases deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según indica el numeral 7.2.1 de la NTP 011.010:2020.

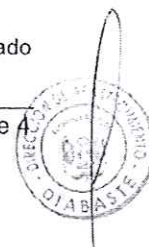
Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de mango Haden categoría Premium, debe cumplir con los requisitos de la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, y las disposiciones especificadas en el numeral 8 de la NTP 011.010:2020 siguientes:

- nombre y dirección del envasador y/o distribuidor;
- nombre del producto, incluyendo la variedad;
- país de origen, y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción;
- categoría;
- calibre;
- peso neto;
- número de unidades (facultativo).

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.

