

VARIETADES DE MELON

GALIA:

Características: Fruto esférico, de color verde que vira a amarillo, con escriturado. Carne blanca, ligeramente verdosa, buena textura con contenido de azúcar mínimo de 8° Brix. El peso medio del fruto está entre 850 gr. Y 1900 gr. Las nuevas variedades “ larga vida” presentan una conservación mas duradera, 1°-2° Brix mas alto y con excelente calidad de carne, siendo sólida y vitrescente.

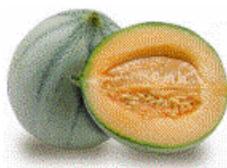
Calibres: **3** (de 1,500 a 2,500 Kg.), **4** (de 1,150 a 1,500 Kg.), **5** (de 0,800 a 0,950 Kg.), **6** (de 0.800 a 0.950 Kg.), **7** (de 0,700 a 0,800 Kg.), **8** (de 0,600 a 0,700 Kg.) y **9** (0,550 a 0,600 Kg.).



GALIA

CANTALOUPE: Frutos esféricos, ligeramente achatados, con un verde claro o ligeramente grisáceo. El peso está comprendido entre los 0,600 y 1,200 Kg. La pulpa es de color salmón, mas o menos intenso. Actualmente se cultiva la variedad “ larga vida”. Esta variedad de melón puede ser liso, de piel cremosa (normalmente), o escriturado (forma ovalada). Mínimo 10° Brix.

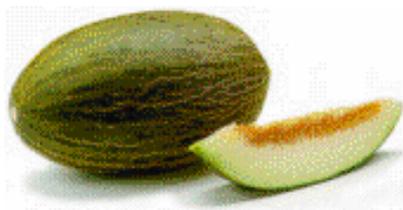
Calibres: **3** (de 1,500 a 2,500 Kg.), **4** (de 1,150 a 1,500 Kg.), **5** (de 0,800 a 0,950 Kg.), **6** (de 0.800 a 0.950 Kg.), **7** (de 0,700 a 0,800 Kg.), **8** (de 0,600 a 0,700 Kg.) y **9** (0,550 a 0,600 Kg.).



CANTALOUPE

NEGRO: Frutos alargados, con predominio del tipo ovalado, con peso medio comprendido entre los 1,500 y 2,500 Kg., asurcado medio, y tonos dorados amarillentos en su madurez. Pulpa de color blanco amarillento, compacta, crujiente y de sabor muy dulce (mínimo 10° Brix). Existen variedades escrituradas o lisas. Pulpa poco olorosa. Buena conservación. Las variedades más importantes son “ Piel de Sapo”, “ Categoría” y “ Campiño sin hormonas”.

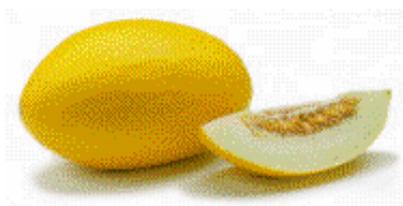
Calibres: **3** (de 3 a 3,5 Kg.), **4** (de 2,5 a 3 Kg.), **5** (de 2 a 2,5 Kg.), **6** (de 1,5 a 2 Kg.), **7** (de 1,1 a 1,5 Kg.).



NEGRO

AMARILLO: Existen dos variedades de amarillo, “amarillo canario” y “amarillo oro”. El primero es más oval y mas alargado. Ambos tiene la piel lisa, carne blanca, crujiente y dulce (mínimo 8° Brix). Poseen buena conservación.

Calibres: **3** (de 3 a 3,5 Kg.), **4** (de 2,5 a 3 Kg.), **5** (de 2 a 2,5 Kg.), **6** (de 1,5 a 2 Kg.), **7** (de 1,1 a 1,5 Kg.).



AMARILLO
NORMAS DE ENVASADO DEL MELON



**COLOCACION DEL PRODUCTO
PLASTICO**



TIPO DE ENVASE CARTON O

La colocación del producto será según calibre, desde el calibre 3 hasta el 9, desde 1.500 gr. del calibre 3 hasta de 300 a 450 gr. del calibre 9.

El tipo de envase también depende del calibre, según el peso serán dispuestos por ejemplo en cajas **Euromediana** en 6 si es de calibre 3, etc.

NORMAS DE CATEGORIA DEL MELON

Categoría I

- Los melones de buena calidad bien seleccionados se considerarán de Categoría I.
- Los melones clasificados en esta categoría tienen que ser firmes, de aspecto fresco, de madurez y coloración homogénea, estar bien escriturados y limpios de parásitos y materias y olores extraños.
- Presentarán todas las características que definen la calidad en su variedad.
- El desarrollo y el estado de los melones tiene que ser tal que permita soportar la manipulación y el transporte, llegando en condiciones satisfactorias en su destino.
- El pedúnculo o rabo debe estar presente e intacto, aunque no puede sobrepasar los 2 cm.
- Grado mínimo de azúcar recomendado: 10º Brix.
- Tolerancia de calidad y calibre de hasta un 10% de melones clasificados en la Categoría II.

Categoría II

- El calibrado no es obligatorio para la categoría II, siempre que se respete el peso mínimo de 500 gr.
- Tienen que presentar las características mínimas de calidad. Pudiendo presentar los defectos siguientes:
 - Defectos de forma y desarrollo.
 - Quemaduras de sol o ligeras heridas cicatrizadas.
 - Ligeras grietas secas y superficiales.
 - El rabo o pedúnculo puede estar ligeramente dañado o cortado.

- Tolerancia de hasta un 10% de calidad y tamaño, excluyéndose totalmente los frutos podridos o impropios para el consumo.

NORMALIZACION DE LA SANDIA

VARIETADES DE SANDIA

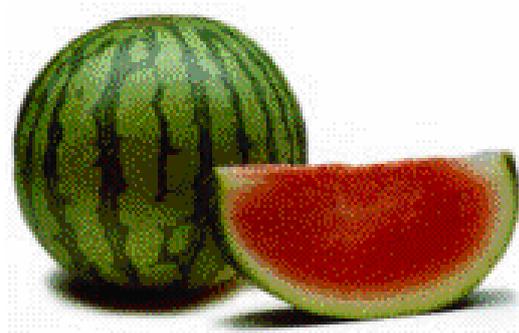
SANDIA CON O SIN PEPITA

Características: Fruto esférico, pudiéndose presentar de dos formas, redonda y ovalada. La corteza puede ser verde oscuro, o claro con estrías mas oscuras. Carne de color rojo intenso, crujiente, y con un mínimo de 8° Brix. Fruto de peso medio que oscila entre los 5 de peso máximo y los 1,5 de peso mínimo.

Calibres: 2 (mas de 7 Kg.), 3 (de 5 a 7 Kg.), 4 (de 4 a 6 Kg.), 5 (de 3 a 5 Kg.), 6 (de 2,5 a 4 Kg.), 7 (de 2 a 2,5 Kg.).



NORMAL



SIN PEPITAS

NORMAS DE ENVASADO DE LA SANDIA



NORMAS DE CATEGORIA DE LA SANDIA

Categoría I

- Las sandias de buena calidad bien seleccionados se considerarán de Categoría I.
- Los sandias clasificadas en esta categoría tienen que ser firmes, de aspecto fresco, de madurez y coloración homogénea, estar bien escriturados y limpios de parásitos y materias y olores extraños.
- Presentarán todas las características que definen la calidad en su variedad.
- El desarrollo y el estado de las sandias tiene que ser tal que permita soportar las manipulación y el transporte, llegando en condiciones satisfactorias en su destino.
- El pedúnculo o rabo debe estar presente e intacto, aunque no puede sobrepasar los 2 cm.
- Grado mínimo de azúcar recomendado: 8° Brix.
- Tolerancia de calidad y calibre de hasta un 10% de las sandias clasificadas en la Categoría II.

Categoría II

- El calibrado no es obligatorio para la categoría II, siempre que se respete el peso mínimo de 2 Kg.
- Tienen que presentar las características mínimas de calidad. Pudiendo presentar los defectos siguientes:
 - Defectos de forma y desarrollo.
 - Quemaduras de sol o ligeras heridas cicatrizadas.
 - Ligeras grietas secas y superficiales.
 - El rabo o pedúnculo puede estar ligeramente dañado o cortado.
- Tolerancia de hasta un 10% de calidad y tamaño, excluyéndose totalmente los frutos podridos o impropios para el consumo.