



FICHA TÉCNICA – MANGO KENT FRESCO

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Producto: Mango fresco

Variedad: Kent

Nombre científico: *Mangifera indica* L.

Origen: Perú

Familia: Anacardiaceae

Presentación: Fruta fresca para consumo directo y exportación.



2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El mango Kent es una variedad de mango de excelente aceptación comercial, caracterizada por su forma ovalada, pulpa firme, jugosa y de sabor dulce. Presenta baja cantidad de fibra y una coloración externa que puede variar entre verde, amarillo y rojizo según su grado de madurez.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS

Característica	Especificación
Forma	Ovalada, con hombros bien desarrollados
Piel	Verde con tonalidades amarillas y rojizas
Pulpa	Amarilla a amarillo-anaranjada
Textura	Firme, jugosa y de baja fibra
Sabor	Dulce y agradable
Aroma	Característico del mango
Estado	Fruta fresca, sana, limpia y sin daños que comprometan su calidad

4. PARÁMETROS DE CALIDAD

Sólidos solubles: mínimo referencial de 7–8 °Brix en madurez fisiológica.

Firmeza: aproximadamente 11–16 kg/cm², según especificación comercial.

Madurez: fisiológicamente madura y apta para transporte y posterior maduración.

Homogeneidad: los frutos de cada envase deben corresponder al mismo origen, variedad, calidad y calibre.

Inocuidad: debe cumplir con los requisitos sanitarios y fitosanitarios establecidos por la autoridad competente.

5. CALIBRES COMERCIALES

Para una caja referencial de 4 kg, pueden utilizarse los siguientes calibres:

Calibre	Peso aproximado por fruto
7	551–650 g
8	481–550 g
9	421–480 g
10	380–420 g
12	350–380 g

Los rangos pueden variar según el mercado y la especificación acordada con el comprador. La normativa peruana utiliza el calibre como referencia del número de frutos por envase.

6. PRESENTACIÓN Y EMPAQUE

Presentación referencial: caja de cartón corrugado de 4 kg netos.

El empaque debe proteger adecuadamente el producto durante su manipulación, almacenamiento y transporte. Los materiales de contacto deben ser limpios, de primer uso y aptos para proteger la fruta.

7. CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

El mango debe mantenerse bajo condiciones adecuadas de temperatura y humedad relativa, de acuerdo con el grado de madurez, destino y modalidad de transporte.

Modalidad de transporte: marítimo y/o aéreo, según requerimiento del cliente.

8. DESTINOS COMERCIALES

El producto puede orientarse a mercados nacionales e internacionales, de acuerdo con los requisitos específicos de cada destino.

Mercados objetivo: Europa, Asia Suiza y otros mercados internacionales.

9. CERTIFICACIONES

FAIRTARDE

GlobalG.A.P.

10. INICIO DE CAMPAÑA

Octubre

11. VOLUMEN

2489189 tn

12. PROPUESTA DE VALOR DE LA COOPERATIVA

Nuestro mango Kent es producido por pequeños productores asociados, bajo criterios de calidad, trazabilidad e inocuidad, buscando ofrecer a nuestros clientes un producto competitivo y de calidad, fortaleciendo al mismo tiempo el desarrollo económico de nuestras familias productoras.