Complejo Fruticola
Ing. Juan Cruz Elvira

Union de Ejidos A V Bonfil S.P.R. de R.L.

Kilometro 3.5, Carretera Isla-Santiago Tuxtla, Ver.
Col. El Dorado. Cp. 95641, Isla Veracruz.
Tels: 01 (283) 87 42363, 87 42364,
87 41451, 87 41306
Linea sin costo: 01 800 122 piña (7462)
pirmexventas@hotmail.com
www.pirmex.mx

Empaque en Fresco
Catalogo de Productos

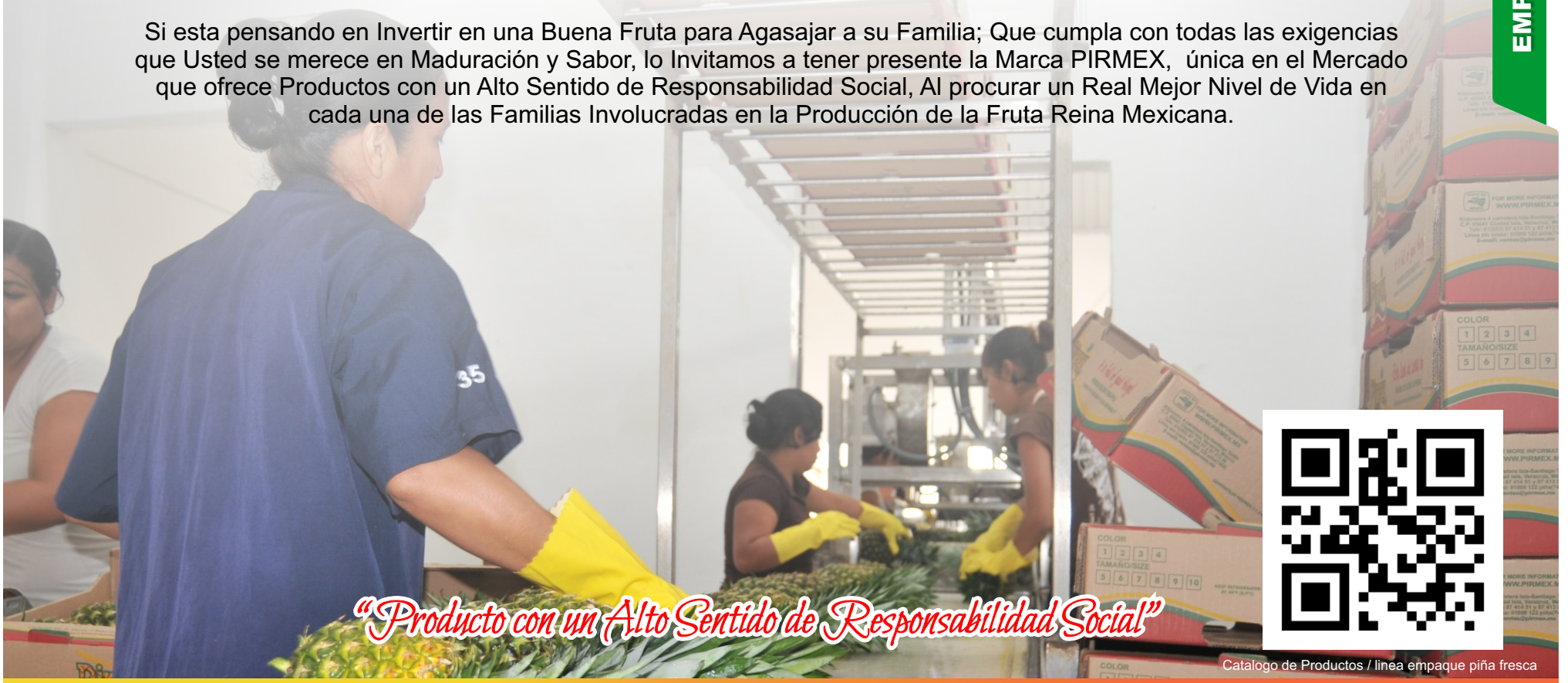
Complejo Fruticola
Ing. Juan Cruz Elvira
Union de Ejidos A V Bonfil S.P.R. de R.L.

Para el Complejo Frutícola Ing. Juan Cruz Elvira el Empaque en Fresco de Frutas, actualmente representa una Alternativa muy exitosa para la búsqueda de nuevos Mercados Nacionales e Internacionales que permitan la Consolidación de las Metas Comerciales de Miles de Productores Veracruzanos.

La mejor Piña del Mundo cosechada en la Cuenca del Papaloapan a través de la Marca PIRMEX, ha podido satisfacer la exigente demanda de los diversos Consumidores de los Productos Agrícolas en el Mundo, gracias a su Calidad e Inocuidad Alimentaria.

Si esta pensando en Invertir en una Buena Fruta para Agasajar a su Familia; Que cumpla con todas las exigencias que Usted se merece en Maduración y Sabor, lo Invitamos a tener presente la Marca PIRMEX, única en el Mercado que ofrece Productos con un Alto Sentido de Responsabilidad Social, Al procurar un Real Mejor Nivel de Vida en cada una de las Familias Involucradas en la Producción de la Fruta Reina Mexicana.

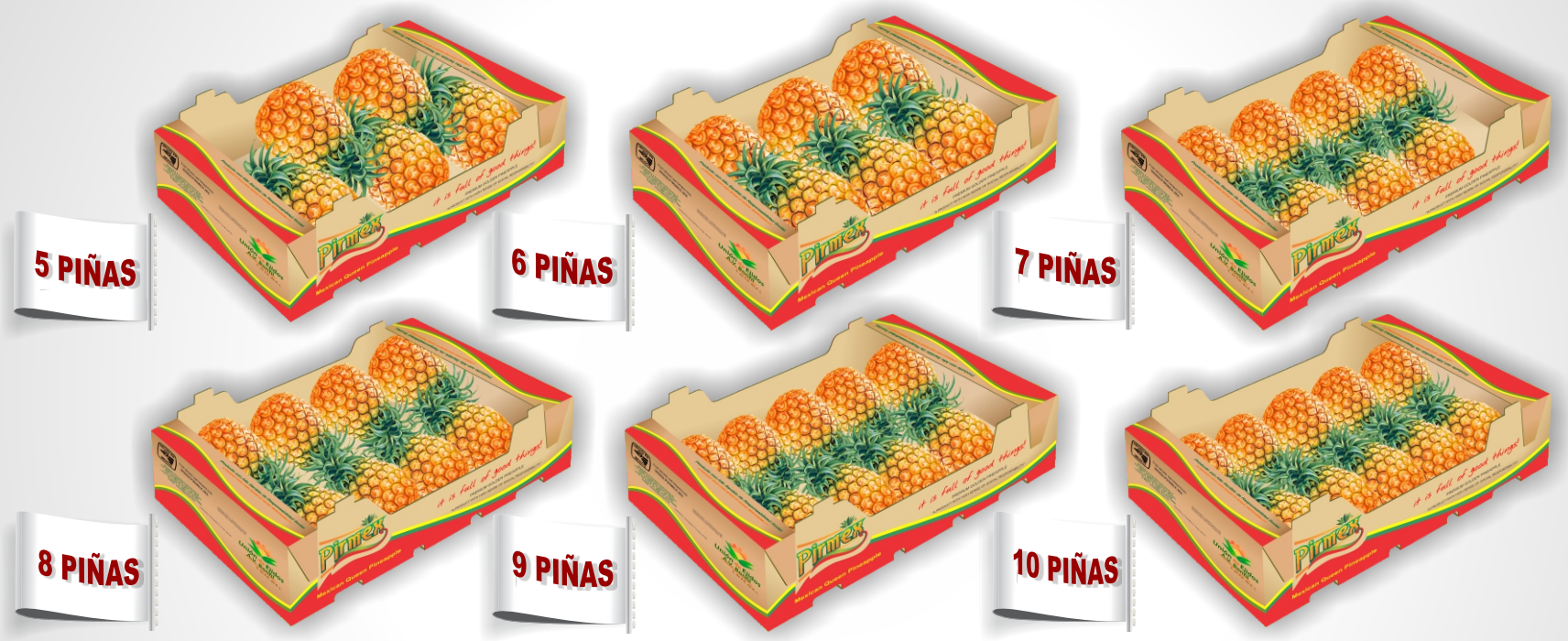
EMPAQUE



Pirmex

Piña Reyna Mexicana

EMPAQUE



"Productos con un Alto Sentido de Responsabilidad Social"

"Producto con un Alto Sentido de Responsabilidad Social"

05 Piñas

7 503019 090282

06 Piñas

7 503019 090237

Complejo Fruticola
Ing. Juan Cruz Elvira
Union de Ejidos A V Bonfil S.P.R. de R.L.

Kilometro 3.5, Carretera Isla-Santiago Tuxtla, Ver.
Col. El Dorado. Cp. 95641, Isla Veracruz.
Tels: 01 (283) 87 42363, 87 42364,
87 41451, 87 41306
Linea sin costo: 01 800 122 piña (7462)
pirmexventas@hotmail.com
www.pirmex.mx

EMPAQUE

LAVADO

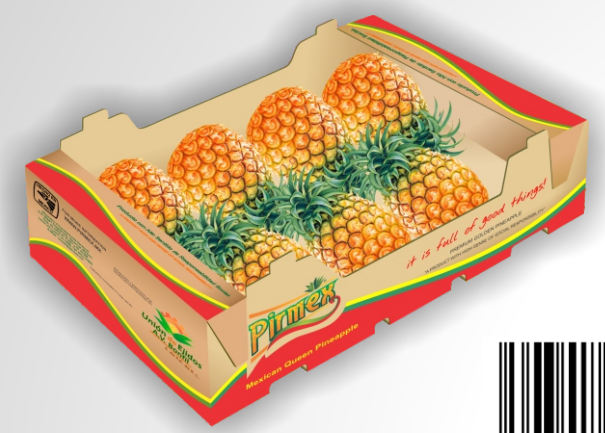
Para la etapa del lavado de la piña, utilizamos agua potable y purificada con un tratamiento de productos biodegradables, para eliminar de la cascara y de las coronas de las piñas, el polvo, partículas vegetales desprendidas durante la cosecha, así como cualquier otra impureza.

ENCERADO

Una vez que han sido lavadas las piñas, con la utilización de una banda de transportación en el proceso de empaque, pasan por la etapa de encerado con la utilización de aspersores que dan una cobertura total a cada piña, utilizando ceras naturales de grado alimenticio, autorizadas por la norma oficial mexicana (NOM) y normas internacionales para la exportación de frutas.

La cera forma una película protectora en la cáscara de las piñas, que le permite a conservar su brillo natural, evita la afectación de la fruta por insectos y le otorga un mayor tiempo de conservación en fresco y mayor vida de anaquel durante su comercialización hasta su consumo.

"Producto con un Alto Sentido de Responsabilidad Social"



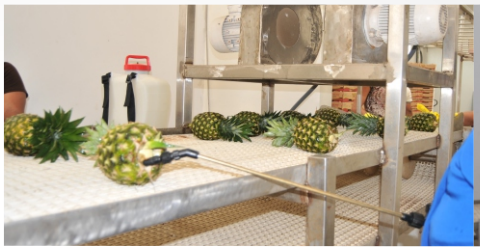
07 Piñas

7 503019 090299

08 Piñas

7 503019 090305

SECADO



El secado de las piñas se realiza mediante un sistema generador de aire a altas velocidades que propician el escurrimiento de agua y cera de las piñas, hasta

SELECCION Y CLASIFICACION

Continuando el proceso agroindustrial de las frutas las piñas son llevadas mediante la banda de transportación al área de Selección y Empaque. En esta etapa del proceso se utilizan cajas ó charolas Especialmente fabricadas con cartón que también reúne los requisitos de inocuidad y con una capacidad de contenido neto de 25 libras de piñas.

Al inicio del proceso de empaque en fresco, en la etapa de recepción las piñas son recibidas con el color y la maduración solicitadas por los clientes antes de ser lavadas y enceradas. En esta nueva etapa nuestro personal altamente capacitado realiza cuidadosamente la selección de las piñas para su clasificación y empaque en la caja o charola correspondiente de acuerdo a su tamaño ó talla.

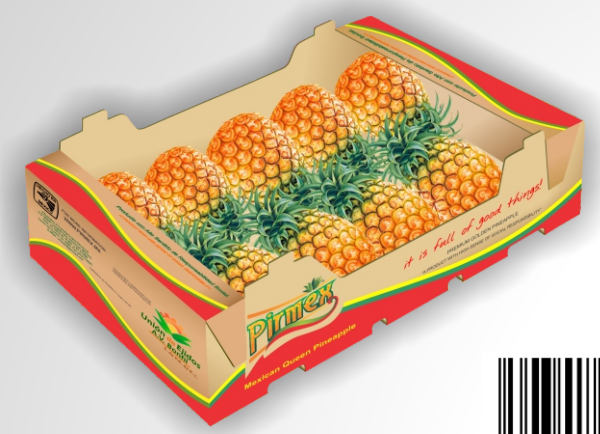
De acuerdo a los estándares internacionales en el comercio de estos frutos, las cantidades de piñas empacadas dentro de cada caja pueden ser 5, 6, 7, 8, 9 y 10, considerando que por su tamaño corresponden al número de piñas a empacar en cada caso

EMPAQUE

Complejo Fruticola
Ing. Juan Cruz Elvira
Union de Ejidos A V Bonfil S.P.R. de R.L.

Kilometro 3.5, Carretera Isla-Santiago Tuxtla, Ver.
Col. El Dorado. Cp. 95641, Isla Veracruz.
Tels: 01 (283) 87 42363, 87 42364,
87 41451, 87 41306
Linea sin costo: 01 800 122 piña (7462)
pirmexventas@hotmail.com
www.pirmex.mx

"Producto con un Alto Sentido de Responsabilidad Social"



09 Piñas

7 503019 090312

10 Piñas

7 503019 090275

EMPAQUE

Las cajas de empaque de las piñas para garantizar su conservación, manejo y facilitar su refrigeración y transporte, solo pueden tener un contenido neto de 26 libras. De esta forma las piñas después de ser empacadas, se colocan en una tarima formando 15 niveles con 5 charolas cada uno, para formar un pallet de 75 cajas con peso total de 1,950 libras, debidamente flejado para asegurar su estabilización en el transporte.

REFRIGERACION Y EMBARQUE

En nuestra empresa hemos preparado las áreas de trabajo necesarias para que las piñas inicien su proceso de enfriamiento denominado "cadena de frío" con un promedio de 7° grados centígrados equivalente a 44° grados Fahrenheit. Los pallets son transportados mediante el uso de patines y montacargas hacia la cámara de refrigeración donde se almacenan temporalmente y se realiza el proceso de enfriamiento. Para su transporte a los mercados destino de nuestros productos, es muy importante que las piñas mantengan la temperatura

Con esta última etapa dentro de nuestra empresa, termina el proceso de empaque en fresco de fruta fresca. Las piñas previamente empacadas en charolas y estibadas en pallets, al alcanzar 7° grados centígrados se embarcan

EMPAQUE

Complejo Fruticola
Ing. Juan Cruz Elvira
Union de Ejidos A V Bonfil S.P.R. de R.L.

Kilometro 3.5, Carretera Isla-Santiago Tuxtla, Ver.
Col. El Dorado. Cp. 95641, Isla Veracruz.
Tels: 01 (283) 87 42363, 87 42364,
87 41451, 87 41306
Linea sin costo: 01 800 122 piña (7462)
pirmexventas@hotmail.com
www.pirmex.mx

"Producto con un Alto Sentido de Responsabilidad Social"

GRADOS DE MADURACIÓN

GRADO 0
piña Completamente Verde

GRADO 1
los Ojos de la piña Muestran Signos Claros de Amarillo en el Centro.

GRADO 2
los Ojos de la piña (25 %) Se Llenan Hasta el Borde con Amarillo.

GRADO 3
La Mayoría de los Ojos de la Piña (50 %) Se Llenan Hasta el Borde con Amarillo y el Verde es Visible Todavía en el Centro.

GRADO 4
La Mayoría de los Ojos de la Piña (75 %) Se Llenan Hasta el Borde con Amarillo y el Verde es Visible Todavía en el centro.

GRADO 5
Piña Completamente Amarilla

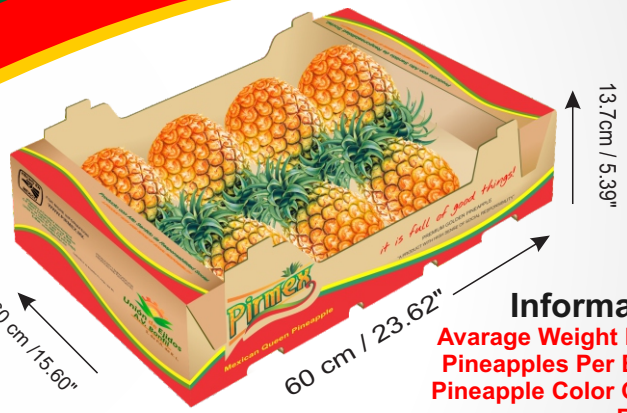
EMPAQUE

Complejo Fruticola
Ing. Juan Cruz Elvira
Union de Ejidos A V Bonfil S.P.R. de R.L.

Kilometro 3.5, Carretera Isla-Santiago Tuxtla, Ver.
Col. El Dorado. Cp. 95641, Isla Veracruz.
Tels: 01 (283) 87 42363, 87 42364,
87 41451, 87 41306
Linea sin costo: 01 800 122 piña (7462)
pirmexventas@hotmail.com
www.pirmex.mx

Anana Comosus

HIBRIDO PIÑA GOLDEN MD2



Información per box

Avarage Weight Per Box: 12 Kg - 26 Lbs
Pineapples Per Box: 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10.
Pineapple Color Grade: 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5.
Brix: 14°

Contenido Nutricional Por Caja 100 g

Fibra (g)	1.2
Sodio (mg)	3.0
Proteina (g)	0.5
Potasio (mg)	250.0
Energia (k ca)	45.0
Vitamin E (mg)	0.1
Acido Folico (ug)	11.0
Carbohidratos (g)	11.5
Vitamina C (mg)	20.0
Vitamina A (ug)	3.0
Fosforo (mg)	11.0
Niacina (mg)	0.3
Calcio (mg)	14.0
Humedad	85/90%

Complejo Fruticola
Ing. Juan Cruz Elvira
Union de Ejidos A V Bonfil S.P.R. de R.L.

Kilometro 3.5, Carretera Isla - Santiago Tuxtla, Ver.
Col. El Dorado. Cp. 95641, Isla Veracruz.
Tels: 01 (283) 87 42363, 87 42364,
87 41451, 87 41306
Linea sin costo: 01 800 122 piña (7462)
pirmexventas@hotmail.com
www.pirmex.mx

Pirmex

Informacion por Contenedor

Cajas por Contenedor: 1500 Cajas
Pallet Por Contenedor: 20 Pallet
Vida de Anaquel: 30 Días.
Cajas por Pallet: 75
Niveles: 15
Peso Neto : 900 Kgs. / 1984 Lbs.

Complejo Fruticola
Ing. Juan Cruz Elvira

Union de Ejidos A V Bonfil S.P.R. de R.L.

Kilometro 3.5, Carretera Isla-Santiago Tuxtla, Ver.
Col. El Dorado. Cp. 95641, Isla Veracruz.
Tels: 01 (283) 87 42363, 87 42364,
87 41451, 87 41306
Linea sin costo: 01 800 122 piña (7462)
pirmexventas@hotmail.com
www.pirmex.mx