



RENATALI

FRUTAS Y VERDURAS



Frutas y Verduras Frescas

“RENATALI”



Frutas y Verduras Frescas “RENATALI”, ofrece una extensa variedad de productos (frutas, verduras y chiles secos), las cuales van con criterios de calidad establecidos, cuidando las características organolépticas y que lleguen en buen estado a su destino final.

Trabajamos con los empaques y cargaderos del estado de Puebla como son MIRASOLES, LEGUMBRES FRESCAS DE PUEBLA S.A de C.V, VIKAM, ZANAHORIAS MIKI entre otros. Donde sabemos que la calidad del producto es un tema importante para la satisfacción del cliente. Así mismo que la calidad del servicio que ofrecemos sea fiable para usted ofreciéndole precios competitivos y facturación, entrega eficiente en forma y tiempo, comunicación asertiva y pasiva.

Ofrecemos este catálogo de los productos que podemos ofrecerle, contando con las verduras y frutas más comerciables, así como productos de temporada, damos a conocer las características del producto (descripción) y los criterios de calidad aceptables y los no aceptables, esto para poder establecer que nos comprometemos a entregar productos de calidad y satisfactorios para usted.



ÍNDICE

ACELGA.....	4
AGUACATE	5
AJO	6
ALBAHACA	7
APIO.....	8
BERENJENA.....	9
BETABEL.....	10
BROCOLI.....	11
CALABAZA BOLA	12
CALABAZA LARGA	13
CAMOTE.....	14
CAÑA	15
CEBOLLA.....	16
CEBOLLIN	17
CHAMPIÑÓN.....	18
CHAYOTE CON ESPINAS	19
CHAYOTE LISO	20
CHICHARO.....	21
CHILE HABANERO	22
CHILE JALAPEÑO.....	23
CHILE POBLANO	24
CHILE SERRANO.....	25
CILANTRO	26
CILANTRO MACHO	27
CIRUELA.....	28
COL (REPOLLO).....	29
COLIFLOR	30
DURAZNO	31



MANUEL EDUARDO JUAREZ ROBLES
RFC: JURM940928CU9



mejr09@gmail.com



249 1639842



PALMAR DE BRAVO, PUEBLA. CP. 75500



RENATALI

FRUTAS Y VERDURAS

EJOTE.....	32
ELOTE	33
EPAZOTE	34
ESPINACA	35
HOJA DE JAMAICA.....	36
FRUTA CRISTALIZADA	37
GRANADA.....	38
GUAJE	39
GUAYABA.....	40
HIERBABUENA.....	41
HOJA DE PLATANO	42
HUAZONTLE	43
JENGIBRE	44
JICAMA.....	45
JITOMATE.....	46
JITOMATE CHERRY	47
KIWI	48
LECHUGA.....	49
LIMÓN.....	50
MAMEY.....	51
MANDARINA.....	52
MANGO.....	53
MANZANA	54
MARACUYÁ.....	55
MELÓN.....	56
NANCHE	57
NARANJA.....	58
NOPAL	59
PAPA	60
PAPAYA.....	61



MANUEL EDUARDO JUAREZ ROBLES
RFC: JURM940928CU9



mejr09@gmail.com



249 1639842



PALMAR DE BRAVO, PUEBLA. CP. 75500



RENATALI

FRUTAS Y VERDURAS

PEPINO	62
PERA	63
PEREJIL	64
PIMIENTO MORRÓN.....	65
PIÑA.....	66
PITAHAYA.....	67
PLATANO	68
PLATANO MACHO.....	69
RABANO	70
ROMERITOS.....	71
SANDIA	72
TAMARINDO	73
TEJOCOTE	74
TOMATE.....	75
TORONJA.....	76
TUNA.....	77
UVA.....	78
VERDOLAGA.....	79
ZANAHORIA.....	80
ZARZAMORA.....	81
CHILES SECOS.....	82
CHILE ANCHO.....	83
CHILE CHIPOTLE	84
CHILE COPI	85
CHILE DE ÁRBOL	86
CHILE GUAJILLO	87
CHILE PASILLA	88
CHILE PUYA.....	89
CHILE RAYADO	90



MANUEL EDUARDO JUAREZ ROBLES
RFC: JURM940928CU9



PALMAR DE BRAVO, PUEBLA. CP. 75500



mejr09@gmail.com



249 1639842

ACELGA

Descripción:	La acelga es una hortaliza, pertenece a la familia de las Amarantáceas, sus hojas son la parte comestible, pueden ser onduladas y/o arrugadas, dependiendo del cultivo, los pecíolos pueden ser de color crema o blancos.		
Variedades:	Lyon, Bressane, R.Niza, Paros, Green y Fordook Giant		
Color:	Verde y peciolo blanco		
Presentación:	Kg o rollo		
Empaque primario:	Tara-caja plástico	Insumo Empleado:	En caso de rollo se usa papel craft (para proteger las hojas) y para tara no se ocupa insumo
Tipo de Tratamiento:	Desinfección (Acido Peracético)		



Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color verde y peciolo blanco Consistencia firme Sin daños mecánicos Libres de deformaciones Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Fresco (no oreado) Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Coloración amarilla o café en hojas o tallo Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados Magulladuras en hojas o tallo Picaduras ocasionadas por insectos Deformaciones extremas en el producto Deshidratación en hojas y tallo Exceso de humedad Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas Presencia de enfermedades en las hojas (coloración blanquecina o café en las hojas)



AGUACATE

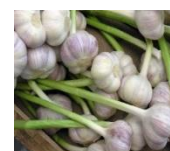
Descripción:	Pertenece a la familia de las Lauráceas, sus frutos son drupas en forma de pera de color verde olivo o negro y superficie rugosa, contiene pulpa verde amarillenta y un hueso central.		
Variedades:	Hass, Lamb Hass, Carmen, Pinkerton, Reed, Fuerte, Bacon y Zutano		
Color:	Cascara verde olivo o negra e interior verde amarillento		
Presentación:	Kg o caja plástico		
Empaque primario:	Tara-caja de plástico-caja de cartón	Insumo Empleado:	Papel Cera
Tipo de Tratamiento:	Ninguno		



Criterios de calidad:	<p>Cascara verde olivo o negra</p> <p>Uniformidad en el producto</p> <p>Consistencia firme</p> <p>Sin daños mecánicos</p> <p>Libres de deformaciones</p> <p>Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña</p> <p>Libre de podredumbres</p> <p>Libre de desarrollo de hongos</p> <p>Exento de sabores y olores extraños</p> <p>Libre de agua o exceso de humedad</p> <p>Fresco (no oreado)</p> <p>Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas</p>
Criterios de calidad no permitidos	<p>Daños mecánicos cicatrizados o no cicatrizados</p> <p>Magulladuras</p> <p>Picaduras ocasionadas por insectos</p> <p>Deformaciones en el producto</p> <p>Presencia de desgarre o cortes</p> <p>Exceso de humedad</p> <p>Producto con tierra, barro o materia extraña</p> <p>Indicios de pudrición</p> <p>Presencia de plagas</p>

AJO

Descripción:	El ajo pertenece a la familia de las Liliáceas, este bulbo está formado por un número variable de dientes, recubiertos cada uno de ellos por una túnica de color variable, todo el bulbo esta recubierto, a su vez, por túnicas exteriores de color blanquecino, las hojas son acanaladas y en su parte basal son las que constituyen el bulbo. Se caracteriza por tener un sabor picante.		
Variedades:	Orión, Morado de las Pedroñeras, Spring Violeta, Spring Blanco, Blanco, Castaño y Ajo Colorado		
Color:	Blanco, morado		
Presentación:	Kg		
Empaque primario:	Bolsa de plástico	Insumo Empleado:	Bolsa de plástico
Tipo de Tratamiento:	Ninguno		



Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color blanco o morado Consistencia firme Estar completos (cabezas completas) Sin daños mecánicos Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Fresco (no deshidratado) Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Coloración café o negra en el producto Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados Desgarro en la túnica exterior del bulbo Magulladuras Picaduras ocasionadas por insectos Deshidratación Brotos visibles desde el exterior Exceso de humedad Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas



ALBAHACA

Descripción:	La albahaca (<i>Ocimum basilicum</i>) es una hierba aromática vivaz de la familia Lamiaceae, conocida como albahaca blanca, alfábega, alhábega, basilico, hierba de los reyes o hierba real, sus hojas son verde brillante, ovo-lanceoladas, pecioladas, de textura sedosa y fuertemente aromáticas, miden 2-6 cm de ancho por 4-10 cm de largo, de ápices agudos, superficie glabra, márgenes ligeramente dentados y apariencia ondulada.		
Variedades:	Albahaca Genovesa, Canela, Limón, Tailandesa y Griega		
Color:	Verde		
Presentación:	Kg o rollo		
Empaque primario:	Tara-caja plástica	Insumo Empleado:	Ninguno
Tipo de Tratamiento:	Desinfección (Acido Peracético)		



Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color verde Consistencia firme Sin daños mecánicos Libres de deformaciones Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Fresco (no oreado) Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Coloración amarilla o café en hojas o tallo Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados Magulladuras en hojas o tallo Picaduras ocasionadas por insectos Deformaciones extremas en el producto Deshidratación en hojas y tallo Exceso de humedad Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas Presencia de enfermedades en las hojas (coloración blanquecina o café en las hojas)



MANUEL EDUARDO JUAREZ ROBLES
RFC: JURM940928CU9



mejr09@gmail.com



249 1639842



PALMAR DE BRAVO, PUEBLA. CP. 75500

APIO

Descripción:	Es una planta que pertenece a la familia de las Apiáceas, su tallo se encuentra encogido, formando una roseta de hojas, alternas y con unos peciolo carnosos y surcados por una especie de cordones de consistencia más dura.		
Variedades:	Dorado, Rama, Verde, Pascal, Golden Boy, Conquistador, Apio Nabo, Tall Utah, Monterrey, Par Cel, Safir, Flora 55		
Color:	Verde		
Presentación:	Rollo o Kg		
Empaque primario:	Tara	Insumo Empleado:	Papel Cera
Tipo de Tratamiento:	Desinfección (Acido Peracético)		



Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color uniforme verde característico Tamaño regular entre 40 a 60 cm de largo Consistencia firme Sin daños mecánicos Libres de severas deformaciones Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Fresco (no oreado) Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Coloración amarilla en hojas y tallo Sarro en el tallo (coloración café) Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados Producto quebrado o mallugado Picaduras ocasionadas por insectos Deformaciones extremas en el producto Deshidratación Exceso de humedad Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas

BERENJENA

Descripción:	La Berenjena pertenece a la familia Solanaceae, es un fruto de forma variable que puede ir de esférica a ovoide y oblonga. La pulpa es firme y suave es siempre blanca y contiene numerosas semillas comestibles del mismo color. Su carne se consume a modo de verdura, frita o rebozada en rodajas.		
Variedades:	Rojo, Dorado, Chioggia, Blanco, Crosby, Merlin y Cilindrico		
Color:	Morado, blanco con bandas blancas moradas, amarillas, anaranjadas o incluso negras		
Presentación:	Kg		
Empaque primario:	Granel-Tara-Caja de plástico	Insumo Empleado:	Tara: Papel Cera
Tipo de Tratamiento:	Ninguno		



Criterios de calidad	<p>Color morado, blanco con bandas blancas moradas, amarillas, anaranjadas o incluso negras</p> <p>Consistencia firme</p> <p>Sin daños mecánicos</p> <p>Libres de deformaciones</p> <p>Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña</p> <p>Libre de podredumbres</p> <p>Libre de desarrollo de hongos</p> <p>Exento de sabores y olores extraños</p> <p>Libre de agua o exceso de humedad</p> <p>Fresco (no deshidratado)</p> <p>Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas</p>
Criterios de calidad no permitidos	<p>Daños mecánicos cicatrizados</p> <p>Magulladuras</p> <p>Piel reseca</p> <p>Picaduras ocasionadas por insectos</p> <p>Deformaciones en el producto</p> <p>Presencia de desgarre o cortes</p> <p>Deshidratación extrema en todo el producto</p> <p>Exceso de humedad</p> <p>Producto con tierra, barro o materia extraña</p> <p>Indicios de pudrición</p> <p>Hojas con presencia de plagas</p>



MANUEL EDUARDO JUAREZ ROBLES
RFC: JURM940928CU9



mejr09@gmail.com



249 1639842



PALMAR DE BRAVO, PUEBLA. CP. 75500

BETABEL

Descripción:	Es tubérculo u hortaliza de raíz gruesa, pertenece a la familia de las amarantáceas, tiene forma de bulbo, su sabor es dulce y terroso.		
Variedades:	Rojo, Dorado, Chioggia, Blanco, Crosby, Merlin y Cilindrico		
Color:	Purpura, rojo, blanco		
Presentación:	Kg o rollo		
Empaque primario:	Granel-Tara	Insumo Empleado:	Papel Cera
Tipo de Tratamiento:	Pulido		



Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color purpura Consistencia firme Sin daños mecánicos Libres de deformaciones Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Fresco (no deshidratado) Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Coloración café en el producto Daños mecánicos cicatrizados Magulladuras Betabel con piel reseca Picaduras ocasionadas por insectos Deformaciones en el producto Presencia de desgarre o cortes Deshidratación extrema en todo el producto Exceso de humedad Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Hojas con presencia de plagas

BROCOLI

Descripción:	Posee una forma similar a la de una coliflor, pero este contiene sus pedúnculos florales menos compactados, conformando un ramillete o cabeza irregular y abierta. Puede medir hasta 20 cm de diámetro. El tronco del brócoli mide aproximadamente 8 cm de largo.		
Variedades:	Calabrés, Romanesco y Verona		
Color:	Verde		
Presentación:	Kg		
Empaque primario:	Tara-caja de plástico-caja de cartón	Insumo Empleado:	Ninguno
Tipo de Tratamiento:	Desinfectante (Ácido Peracético)		



Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color uniforme verde característico del brócoli Uniformidad en la corona Consistencia firme Sin daños mecánicos Libres de severas deformaciones Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Fresco (no deshidratado) Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Coloración amarillas o café en la corona Golpes en las coronas Presencia de floración Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados Producto quebrado o mallugado Picaduras ocasionadas por insectos Deformaciones extremas en el producto Deshidratación Exceso de humedad Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas

CALABAZA BOLA

Descripción:	Pertenece a la familia de las cucurbitáceas, su forma es esférica, tiene una cascara verde brillante, la carne de la calabaza es de color blanco con textura suave pero firme con pocas semillas comestibles.		
Variedades:	Calabaza verde, criolla y redonda		
Color:	Verde brillante		
Presentación:	Kg o caja de madera		
Empaque primario:	Tara-caja de madera	Insumo Empleado:	Tara: Bolsa plástica o papel cera Caja de madera: Papel periódico
Tipo de Tratamiento:	Desinfección (Ácido Peracético)		



Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color uniforme verde brillante Consistencia firme Sin daños mecánicos Libres de deformaciones Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Fresco (no deshidratado) Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Coloración amarilla, café o blanca Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados Magulladuras en el producto Picaduras ocasionadas por insectos Deformaciones extremas en el producto Deshidratación Exceso de humedad Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas Presencia de enfermedades (coloración blanquecina)

CALABAZA LARGA

Descripción:	Pertenece a la familia de las cucurbitáceas, tiene una cascara verde brillante, su forma es oblonga, la carne de la calabaza es de color blanco con textura suave pero firme con pocas semillas comestibles.		
Variedades:	Calabaza verde, Criolla, Italiana y Zucchini		
Color:	Verde brillante		
Presentación:	Kg o caja de madera		
Empaque primario:	Tara-Caja de madera-caja de plástico	Insumo Empleado:	Tara: Bolsa plástica Caja de madera: Papel periódico Caja de plástico: bolsa plástica o papel cera
Tipo de Tratamiento:	Desinfección (Ácido Peracético)		



Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color uniforme verde brillante Consistencia firme Sin daños mecánicos Libres de severas deformaciones Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Fresco (no deshidratado) Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Coloración café o amarilla Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados Ejotes vanos o muy pequeños Vainas abiertas Presencia de oxidación Producto quebrado o mallugado Picaduras ocasionadas por insectos Deformaciones extremas en el producto Deshidratación Exceso de humedad Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas



MANUEL EDUARDO JUAREZ ROBLES
RFC: JURM940928CU9



mejr09@gmail.com



249 1639842



PALMAR DE BRAVO, PUEBLA. CP. 75500

CAMOTE

Descripción:	El camote pertenece a la familia de los convolvulaceae, es una raíz tuberosa comestible, es fibrosa y extendida, su cáscara es lisa va de un color café claro, pasando por un rojizo y llega a ser hasta morada y su pulpa varían en color, de blanco al amarillo naranja.		
Variedades:	Morado, Blanco y Amarillo		
Color:	Café claro, morado o rojizo		
Presentación:	Kg		
Empaque primario:	Tara-Caja de plástico-Costal de rafia	Insumo Empleado:	Tara o caja de plástico: Papel Cera
Tipo de Tratamiento:	Lavado (Ácido Peracético)		



Criterios de calidad	<p>Color café claro, morada o rojizo (dependiendo la variedad)</p> <p>Consistencia firme</p> <p>Sin daños mecánicos</p> <p>Libres de deformaciones</p> <p>Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña</p> <p>Libre de podredumbres</p> <p>Libre de desarrollo de hongos</p> <p>Exento de sabores y olores extraños</p> <p>Libre de agua o exceso de humedad</p> <p>Fresco (no deshidratado)</p> <p>Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas</p>
Criterios de calidad no permitidos	<p>Coloración café o negra en el producto</p> <p>Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados</p> <p>Magulladuras</p> <p>Picaduras ocasionadas por insectos</p> <p>Deformaciones extremas en el producto</p> <p>Deshidratación</p> <p>Proceso de germinación (desarrollo de brotes)</p> <p>Exceso de humedad</p> <p>Cicatrizaciones ocasionadas desde la cosecha</p> <p>Producto con tierra, barro o materia extraña</p> <p>Indicios de pudrición</p> <p>Presencia de plagas</p>



CAÑA

Descripción:	La caña de azúcar es una planta herbácea perenne que forma parte de la familia de las gramíneas, se caracteriza por su alto tallo leñoso, en cuyo interior se encuentra una fibra compacta, jugosa y dulce		
Variedades:	CP 72-2086, Mex 69-290 y Mex 79-431		
Color:	Verde		
Presentación:	Rollo o kilogramo		
Empaque primario:	Tara, Caja plástica o madera	Insumo Empleado:	Tara: Papel Cera
Tipo de Tratamiento:	Ninguno		
FRUTA DE TEMPORADA (NOVIEMBRE-ENERO)			



Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color uniforme verde característico de la caña Uniformidad de la caña Consistencia firme Sin daños mecánicos Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Fresco (no deshidratado) Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizado Producto quebrado Picaduras ocasionadas por insectos Deformaciones extremas en el producto Deshidratación Exceso de humedad Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas



CEBOLLA

Descripción:	Es bulbo comestible y presenta una estructura esférica o elipsoidal, se caracteriza por su aroma, sabor intenso y picante, su diámetro varío de 7 hasta 13 cm, su interior esta formado por capas gruesas, carnosas donde se acumulan los nutrientes de la planta y protegidas por membranas finas, secas, delgadas y semitransparentes.		
Variedades:	Blanca, Amarilla, Morada		
Color:	Blanco, amarilla y morada		
Presentación:	Kg o arpilla		
Empaque primario:	Tara-caja de plástico-arpilla	Insumo Empleado:	Tara o caja de plástico: Papel Cera
Tipo de Tratamiento:	Ninguno		



Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color propio de la variedad (blanca, amarilla o morada) Uniformidad en el producto Consistencia firme Sin daños mecánicos Libres de deformaciones Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Fresco (no deshidratado) Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Coloración amarilla o café en el producto Daños mecánicos cicatrizados Magulladuras Picaduras ocasionadas por insectos Deformaciones en el producto Presencia de desgarre o cortes Exceso de humedad Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas



CEBOLLIN

Descripción:	Es considerado una hierba de olor, perteneciente a la familia de las aliáceas, su sabor es menos fuerte que al de la cebolla, tiene tallos verdes y alargados (aproximadamente 50 cm de largo) y su bulbo es de tamaño pequeño (3 a 5 cm) y color blanco.		
Variedades:	Cambrays		
Color:	Tallo verde y bulbo blanco		
Presentación:	Rollo o Kg		
Empaque primario:	Tara-caja de plástico	Insumo Empleado:	Ninguno
Tipo de Tratamiento:	Desinfectante (Ácido Peracético)		



Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color uniforme verde en el tallo y blanco el bulbo Consistencia firme Sin daños mecánicos Libres de severas deformaciones Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Fresco (no deshidratado) Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Coloración amarilla en los tallos Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados Grietas, cortes o heridas que afectan a las capas internas del bulbo Producto quebrado o mallugado Picaduras ocasionadas por insectos Deformaciones extremas en el producto Deshidratación Exceso de humedad Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas



CHAMPIÑÓN

Descripción:	El champiñón es un hongo de la división Basidiomycota que se caracteriza por presentar un carpóforo redondeado de color blanquecino y una gran cantidad de laminillas en el himenio. Este último está protegido por un velo que se rompe al alcanzar el hongo su total desarrollo.		
Variedades:	Portobello, Seta, Hongo Blanco, Shiitake y Jongillo		
Color:	Blanco-marrón-pardo		
Presentación:	Kg		
Empaque primario:	Tara-Bolsa plástica-Caja cartón-Charola	Insumo Empleado:	Ninguno
Tipo de Tratamiento:	Ninguno		



Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color blanco, marrón o pardo (dependiendo la variedad) Consistencia firme Sin daños mecánicos Libres de deformaciones Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Fresco (no deshidratado) Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados Magulladuras Picaduras ocasionadas por insectos Deformaciones extremas en el producto Deshidratación Proceso de germinación (desarrollo de brotes) Exceso de humedad Cicatrizaciones ocasionadas desde la cosecha Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas



CHAYOTE CON ESPINAS

Descripción:	Pertenece a la familia de las cucurbitáceas, su forma es variable desde redonda o similar a una pera grande, la tonalidad de la piel puede variar entre el verde oscuro y el amarillo pálido, presenta espinas en su piel, la pulpa es de coloración blanquecina y en el centro posee una única semilla de forma plana y lisa, rodeada de una formación fibrosa.		
Variedades:	Nigrum Spinosum		
Color:	Verde o amarillo pálido		
Presentación:	Kg		
Empaque primario:	Tara-caja de cartón	Insumo Empleado:	Tara: Papel Cera
Tipo de Tratamiento:	Ninguno		



Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color verde a amarillo pálido Consistencia firme Sin daños mecánicos Libres de deformaciones Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Fresco (no deshidratado) Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Coloración amarilla o café en el producto Daños mecánicos cicatrizados Magulladuras Picaduras ocasionadas por insectos Deformaciones extremas en el producto Deshidratación Proceso de germinación en la parte superior Exceso de humedad Cicatrizaciones ocasionadas desde la cosecha Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas



MANUEL EDUARDO JUAREZ ROBLES
RFC: JURM940928CU9



mejr09@gmail.com



249 1639842



PALMAR DE BRAVO, PUEBLA. CP. 75500

CHAYOTE LISO

Descripción:	Pertenece a la familia de las cucurbitáceas, su forma es variable, desde redonda o similar a una pera grande, la tonalidad de la piel puede variar entre el verde oscuro y el amarillo pálido, la pulpa es de coloración blanquecina y en el centro posee una única semilla de forma plana y lisa, rodeada de una formación fibrosa.		
Variedades:	Virens levis, Nigrum Xalapensis, Nigrum Levis, Albus Minor, Albus Dulcis, Albus Levis		
Color:	Verde o amarillo pálido		
Presentación:	Kg		
Empaque primario:	Tara-caja de cartón	Insumo Empleado:	Tara: Papel Cera
Tipo de Tratamiento:	Ninguno		



Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color verde a amarillo pálido Consistencia firme Sin daños mecánicos Libres de deformaciones Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Fresco (no deshidratado) Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Coloración amarilla o café en el producto Daños mecánicos cicatrizados Magulladuras Picaduras ocasionadas por insectos Deformaciones extremas en el producto Deshidratación Proceso de germinación en la parte superior Exceso de humedad Cicatrizaciones ocasionadas desde la cosecha Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas



CHICHARO

Descripción:	El Chícharo pertenece al grupo de las leguminosas de la familia Fabaceae, también conocido como guisante o arveja. Esta planta se produce para el consumo de su pequeña semilla verde que es comestible		
Variedades:	Lincoln, Onward, Negret, Aureola, Teléfono		
Color:	Verde		
Presentación:	Kg o arpilla		
Empaque primario:	Tara-Arpilla	Insumo Empleado:	Tara: Papel Cera
Tipo de Tratamiento:	Ninguno		



Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color verde Consistencia firme Sin daños mecánicos Vainas completas Libres de severas deformaciones Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Fresco (no deshidratado) Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Coloración café o negra Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados Chicharos vanos o muy pequeños Vainas abiertas Presencia de oxidación Picaduras ocasionadas por insectos Deformaciones extremas en el producto Deshidratación Exceso de humedad Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas



MANUEL EDUARDO JUAREZ ROBLES
RFC: JURM940928CU9



mejr09@gmail.com



249 1639842



PALMAR DE BRAVO, PUEBLA. CP. 75500

CHILE HABANERO

Descripción:	El Chile Habanero viene de una planta perteneciente a la familia de las Solanáceas, el fruto es redondeada-cuadrada y es carnoso, sus semillas son aplanadas y pequeñas. Se aprecia en el mundo, por la pungencia y alto contenido de capsaicina.		
Variedades:	Habanero Rojo, Naranja, Amarillo, Blanco, Marrón y Morado		
Color:	Verde, amarillo, rojo, naranja		
Presentación:	Kg		
Empaque primario:	Bolsa plástica-tara	Insumo Empleado:	Tara: Papel cera
Tipo de Tratamiento:	Ninguno		



Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color verde, amarillo, rojo y naranja brillante Uniformidad en el producto Consistencia firme Sin daños mecánicos Libres de deformaciones Limpias, libre de tierra o barro Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Fresco (no deshidratado) Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Coloraciones oscuras Daños mecánicos cicatrizados Deshidratación Picaduras ocasionadas por insectos Deformaciones severas provocados por Trips Presencia de desgarre o cortes Exceso de humedad Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas

CHILE JALAPEÑO

Descripción:	El chile jalapeño pertenece a la familia de las Solanáceas, tiene una forma cónico-alargada, como un triángulo invertido con la punta chata, es carnosa, su piel es brillante y de color verde fuerte generalmente también hay variedades que tienen la piel color roja, en su interior tiene semillas aplanadas, con forma parecida al de un riñón y tienen un color beige.		
Variedades:	Jalapeño		
Color:	Verde brillante		
Presentación:	Kg		
Empaque primario:	Tara-arpilla-bolsa de platico	Insumo Empleado:	Tara: Papel Cera
Tipo de Tratamiento:	Ninguno		



Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color verde brillante Consistencia firme Sin daños mecánicos Libres de severas deformaciones Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Fresco (no deshidratado) Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Coloración café o negra (manchas en el producto) Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados Producto quebrado o mallugado Picaduras ocasionadas por insectos Deformaciones extremas en el producto Deshidratación Exceso de humedad Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas



MANUEL EDUARDO JUAREZ ROBLES
RFC: JURM940928CU9



mejr09@gmail.com



249 1639842



PALMAR DE BRAVO, PUEBLA. CP. 75500

CHILE POBLANO

Descripción:	El chile poblano pertenece a la familia de las Solanáceas, es un chile fresco, carnoso, de tamaño grande, tiene una forma alargada y ligeramente curvada, similar a un cono, generalmente de color verde oscuro con piel brillante. No se considera que tenga un sabor picoso, pero tiene un sabor bien definido, que en ocasiones puede ser muy picante.		
Variedades:	Poblano		
Color:	Verde brillante		
Presentación:	Kg		
Empaque primario:	Tara-caja de cartón	Insumo Empleado:	Tara: Papel Cera
Tipo de Tratamiento:	Lavado (ácido peracético) y encerado		



Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color verde brillante Consistencia firme Sin daños mecánicos Libres de severas deformaciones Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Fresco (no deshidratado) Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Coloración café o negra (manchas en el producto) Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados Producto quebrado o mallugado Picaduras ocasionadas por insectos Deformaciones extremas en el producto Deshidratación Exceso de humedad Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas



CHILE SERRANO

Descripción:	Pertenece a la especie <i>Capsicum Annum</i> , también conocido como chile verde o serranito, tiene forma de dedo meñique, pasa de color verde a rojo cuando este maduro, es muy carnoso y con piel fina. Su principal característica es su intenso picor incluso más potente que el jalapeño.		
Variedades:	Serrano		
Color:	Verde		
Presentación:	Kg		
Empaque primario:	Bolsa plástica-tara-arpilla	Insumo Empleado:	Tara: Papel cera
Tipo de Tratamiento:	Ninguno		



Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color verde brillante Uniformidad en el producto Consistencia firme Sin daños mecánicos Libres de deformaciones Limpias, libre de tierra o barro Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Fresco (no deshidratado) Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Coloraciones oscuras, moradas o roja Daños mecánicos cicatrizados Deshidratación Picaduras ocasionadas por insectos Deformaciones severas provocados por Trips Presencia de desgarre o cortes Exceso de humedad Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas

CILANTRO

Descripción:	Pertenece a la familia de las apiáceas, presenta hojas filiformes en su parte superior y dentadas en su parte inferior, el tallo es cilíndrico, hueco de color verdoso.		
Variedades:	Vanguardia, Borodino, Kin-Dza-Dza, Rey del mercado, Picnic, Encanto, Chico, Alekseevsky y Rayo		
Color:	Verde		
Presentación:	Rollo		
Empaque primario:	Tara-Caja de plastico	Insumo Empleado:	Ninguno
Tipo de Tratamiento:	Desinfección (Ácido Peracético)		



Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color verde Consistencia firme Sin daños mecánicos Libres de deformaciones Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Fresco (no deshidratado) Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Hojas y tallo alimonados Puntos o manchas café por oxidación Hojas quemadas por el sol (color café) Presencia de floración Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados Picaduras ocasionadas por insectos Deformaciones extremas en el producto Deshidratación en hojas y tallo Exceso de humedad Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas Presencia de enfermedades en las hojas (se muestran principalmente en puntas con coloración blanquecina)

CILANTRO MACHO

Descripción:	Pertenece a la familia de las apiáceas, presenta hojas filiformes en su parte superior y dentadas en su parte inferior, el tallo es cilíndrico, hueco y alargado, este es una variedad robusta de cilantro, con hojas más grandes, tallos más fuertes y un sabor más pronunciado, esta variedad es más grande y resistente que el cilantro común, lo que demuestra una resistencia superior al calor.		
Variedades:	Vanguardia, Borodino, Kin-Dza-Dza, Rey del mercado, Picnic, Encanto, Chico, Alekseevsky y Rayo		
Color:	Verde		
Presentación:	Rollo		
Empaque primario:	Tara	Insumo Empleado:	Ninguno
Tipo de Tratamiento:	Desinfección (Ácido Peracético)		



Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color verde Consistencia firme Sin daños mecánicos Libres de deformaciones Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Fresco (no deshidratado) Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Hojas y tallo alimonados Puntos o manchas café por oxidación Hojas quemadas por el sol (color café) Presencia de floración (pequeñas flores blancas) Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados Picaduras ocasionadas por insectos Deformaciones extremas en el producto Deshidratación en hojas y tallo Exceso de humedad Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas

CIRUELA

Descripción:	La Ciruela pertenece a la familia de las rosáceas, es una drupa redonda Monocarpelar, están compuestas por un mesocarpio y un endocarpio, tienen una pulpa dura y jugosa, cada fruto tiene su semilla o hueso en la parte interior. esta tiene un sabor agrio		
Variedades:	Ciruela amarilla (Jobo), Roja, Monte, Corazon Rojo, Claudia, Stanley, Amarella y Cereza		
Color:	Amarillo, rojo y morada		
Presentación:	Kilogramo o caja		
Empaque primario:	Bolsa de plástico-Caja de cartón-Caja de plástico- Tara	Insumo Empleado:	Tara: Papel cera- Bolsa de plástico
Tipo de Tratamiento:	Ninguno		



Criterios de calidad	<p>Color amarillo, rojo y morado brillante</p> <p>Consistencia firme</p> <p>Sin daños mecánicos</p> <p>Libres de deformaciones</p> <p>Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña</p> <p>Libre de podredumbres</p> <p>Libre de desarrollo de hongos</p> <p>Exento de sabores y olores extraños</p> <p>Libre de agua o exceso de humedad</p> <p>Fresco (no deshidratado)</p> <p>Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas</p>
Criterios de calidad no permitidos	<p>Manchas cafés o negras en el producto (causadas por enfermedades)</p> <p>Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados</p> <p>Rasgaduras o picaduras ocasionadas por plagas</p> <p>Magulladuras</p> <p>Deshidratación en el producto</p> <p>Exceso de humedad</p> <p>Producto con tierra, barro o materia extraña</p> <p>Indicios de pudrición</p> <p>Presencia de plagas</p>



COL (REPOLLO)

Descripción:	Es una planta herbácea, su forma es esférica, sus hojas son de superficie cerosa, la cabeza se va formando a partir de un desarrollo denso de hojas alrededor del punto de crecimiento, siguiendo las hojas una secuencia en forma de espiral y formando una roseta compacta, su sabor es suave y tiene una textura crujiente.		
Variedades:	Lombarda (morada), Milán, Col Blanca, Berza (rizada) y Coles de Bruselas		
Color:	Verde		
Presentación:	Kg o bolsa de plástico		
Empaque primario:	Tara-caja de plástico-bolsa de plástico	Insumo Empleado:	Tara: Papel Cera
Tipo de Tratamiento:	Ninguno		



Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color verde Consistencia firme Sin daños mecánicos Libres de deformaciones Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Fresco (no deshidratado) Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Coloración café en el producto Exceso de hojas exteriores Daños mecánicos cicatrizados Magulladuras Picaduras ocasionadas por insectos Deformaciones extremas en el producto Deshidratación Exceso de humedad Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición en el tallo Presencia de plagas



MANUEL EDUARDO JUAREZ ROBLES
RFC: JURM940928CU9



mejr09@gmail.com



249 1639842



PALMAR DE BRAVO, PUEBLA. CP. 75500

COLIFLOR

Descripción:	Es una planta con un cogollo color blanco, está conformada de flores que se encuentran sin desarrollar unidas a un eje central, y están rodeadas por hojas gruesas y grandes de color verde grisáceo. Puede alcanzar 30 cm de diámetro y un peso de 1.5 kg.		
Variedades:	Freemont, Bola de Nieve, Maravilla, Angers, Canberra, Primus, Romanesco (verde), Cheddar (naranja), Graffiti (morada)		
Color:	Blanco-verde		
Presentación:	Piezas o Kg		
Empaque primario:	Tara-caja de plástico	Insumo Empleado:	Tara: Papel Cera
Tipo de Tratamiento:	Ninguno		



Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color uniforme en el cogollo que es blanco y las hojas que lo rodean color verde grisáceo Uniformidad en el cogollo Color verde brillante Consistencia firme Sin daños mecánicos Libres de severas deformaciones Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Fresco (no deshidratado) Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Coloraciones amarillas en las hojas Presencia de floración Deformidades en el cogollo Falta de flores en el cogollo Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados Producto quebrado o mallugado Picaduras ocasionadas por insectos Deshidratación Exceso de humedad Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas



MANUEL EDUARDO JUAREZ ROBLES
RFC: JURM940928CU9



mejr09@gmail.com



249 1639842



PALMAR DE BRAVO, PUEBLA. CP. 75500

DURAZNO

Descripción:	El Durazno pertenece a la familia de las Rosaceas, esté es una drupa, su pericarpio generalmente es pubescente, aunque hay algunos glabros como es la nectarina. El mesocarpio es carnoso, con buen contenido de jugo y azúcar, puede estar separado del hueso ó firmemente adherido. El endocarpio ó hueso es muy duro.		
Variedades:	Criollo, Oro, Blanco, Tardío, Melocotón, Pavía, Amarillo, Rojo, Nectarina y Platero		
Color:	Amarillo o naranja pálido		
Presentación:	Kg o Caja de cartón		
Empaque primario:	Tara-caja de cartón	Insumo Empleado:	Tara: Papel Cera
Tipo de Tratamiento:	Ninguno		



Criterios de calidad	<p>Color amarillo o naranja pálido (dependiendo el cultivar)</p> <p>Consistencia firme</p> <p>Sin daños mecánicos</p> <p>Libres de deformaciones</p> <p>Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña</p> <p>Libre de podredumbres</p> <p>Libre de desarrollo de hongos</p> <p>Exento de sabores y olores extraños</p> <p>Libre de agua o exceso de humedad</p> <p>Fresco (no deshidratado)</p> <p>Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas</p>
Criterios de calidad no permitidos	<p>Manchas café o negras en el producto (causadas por enfermedades)</p> <p>Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados</p> <p>Rasgaduras o picaduras ocasionadas por plagas</p> <p>Deformaciones extremas en el producto</p> <p>Magulladuras</p> <p>Deshidratación en el producto</p> <p>Exceso de humedad</p> <p>Producto con tierra, barro o materia extraña</p> <p>Indicios de pudrición</p> <p>Presencia de plagas</p>

EJOTE

Descripción:	Es una hortaliza que pertenece a la familia de las leguminosas, es una vaina de ancho y largo variable, encontrándose rectas o curvas con bordes redondeados o comprimidos, las semillas son arriñonadas provistas de 2 cotiledones grueso, debe ser tierno, color verde claro opaco, con grado muy tierno de desarrollo de la semilla.		
Variedades:	Verde, Amarillo y Morado		
Color:	Verde claro opaco		
Presentación:	Kg o arpilla		
Empaque primario:	Tara-arpilla	Insumo Empleado:	Tara: Papel Cera
Tipo de Tratamiento:	Ninguno		



Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color verde claro opaco Consistencia firme Sin daños mecánicos Libres de severas deformaciones Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Fresco (no deshidratado) Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Coloración café o amarilla Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados Ejotes vanos o muy pequeños Vainas abiertas Presencia de oxidación Producto quebrado o mallugado Picaduras ocasionadas por insectos Deformaciones extremas en el producto Deshidratación Exceso de humedad Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas



ELOTE

Descripción:	El Elote es una gramínea de la planta Zea mays L. pertenece a la familia Poaceae, cuenta con una hoja angosta y con una inflorescencia en forma de panícula. Cada inflorescencia contiene entre 5 y 20 espigas, que contienen los granos de elote. Estos granos varían en su color, forma y textura dependiendo de la variedad.		
Variedades:	Cónico, Chapalote, Cacahuazintle, Nal-Tel, Elotero, Palomero, Pinole y Pozolero		
Color:	Blanco, amarillo y hojas verdes		
Presentación:	Piezas (docena) o arpilla		
Empaque primario:	Tara-Caja de plástico-Arpilla	Insumo Empleado:	Tara: Papel Cera
Tipo de Tratamiento:	Ninguno		



Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color uniforme en los granos (blanco) y las hojas rodean color verde grisáceo Uniformidad Consistencia firme Sin daños mecánicos Libres de severas deformaciones Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Hojas frescas (no deshidratado) Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Coloraciones amarillas en las hojas Hojas secas Deformidades Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados Producto quebrado Picaduras ocasionadas por gusano Deshidratación en hojas y granos Exceso de humedad Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas



MANUEL EDUARDO JUAREZ ROBLES
RFC: JURM940928CU9



mejr09@gmail.com



249 1639842



PALMAR DE BRAVO, PUEBLA. CP. 75500

EPAZOTE

Descripción:	Es una planta perenne aromática, cuenta con ramas irregulares, un tallo pubescente de olor fuerte, sus hojas son dentadas y sus flores son de color verde (en forma de semillas)		
Variedades:	Verde, Morado y Blanco		
Color:	Verde		
Presentación:	Rollo o Kg		
Empaque primario:	Granel-Tara-caja de plástico	Insumo Empleado:	Ninguno
Tipo de Tratamiento:	Desinfección (Ácido Peracético)		



Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color uniforme verde característico Presencia de aroma característico Consistencia firme Sin daños mecánicos Libres de severas deformaciones Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Fresco (no deshidratado) Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Coloración amarilla en hojas Hojas deformes (enchinadas) Presencia de floración Quemaduras por el calor (hojas café) Daños por enfermedad (puntos rojos provocados por la negrilla) Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados Producto quebrado o mallugado Picaduras ocasionadas por insectos Deshidratación Exceso de humedad Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas

ESPINACA

Descripción:	Pertenece a la familia de las amarantáceas, es una planta de hojas verdes, sus tallos son simples y poco ramificados, las hojas con carnosas en forma oblonga.		
Varietades:	Savoy (hoja rizada), Hoja lisa y Baby		
Color:	Verde		
Presentación:	Rollo o Kg		
Empaque primario:	Tara-caja de plástico	Insumo Empleado:	Si es en rollo se ocupa papel Kraft para proteger las hojas
Tipo de Desinfección:	Desinfección (Ácido Peracético)		



Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color verde Consistencia firme Sin daños mecánicos Libres de deformaciones en las hojas (no corrugadas) Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Fresco (no deshidratado) Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Coloración amarilla, café o blanca en las hojas Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados Perforaciones en las hojas ocasionadas por insectos Deformaciones en las hojas (hojas corrugadas) Deshidratación en las hojas y tallo Exceso de humedad Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas



MANUEL EDUARDO JUAREZ ROBLES
RFC: JURM940928CU9



mej09@gmail.com



249 1639842



PALMAR DE BRAVO, PUEBLA. CP. 75500

HOJA DE JAMAICA

Descripción:	La Jamaica pertenece a la familia de las Malváceas, la flor es succulenta, axilar, de corola blanca, amarilla o rosada, y de base roja. Es acampanada, autofecundante y se compone de cinco pétalos, mide de 8 a 10 cm de diámetro. Destaca de esta flor el cáliz, poseedor de un espléndido y fuerte tono rojo vino, que mide de 5 a 8 cm. Posee cuatro o cinco sépalos que se unen en sus bases en forma cónica.		
Variedades:	Flor de Jamaica Blanca, Morada Gigante, Negra Gigante, Criolla y China		
Color:	Vino		
Presentación:	Kilogramo		
Empaque primario:	Bolsa de plástico	Insumo Empleado:	Ninguno
Tipo de Tratamiento:	Ninguno		



Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color vino Presencia de aroma característico Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Exceso de humedad Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas



MANUEL EDUARDO JUAREZ ROBLES
RFC: JURM940928CU9



mejr09@gmail.com



249 1639842



PALMAR DE BRAVO, PUEBLA. CP. 75500

FRUTA CRISTALIZADA

Descripción:	La fruta cristalizada también conocida como dulce cristalizado, Son frutas que pasan por un proceso de cocción en caramelo que deriva en formación de cristales de azúcar que la endurecen.		
Frutas Cristalizadas:	Higo, Calabaza, Chilacayote, Tejocotes, Membrillos, Limón, Biznaga, Camote,		
Presentación:	Kg o caja		
Empaque primario:	Caja de Cartón	Insumo Empleado:	Papel Cera



Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color característico de las frutas cristalinas Consistencia firme Sin daños mecánicos Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Coloración negra en la totalidad del producto Daños mecánicos Deshidratación Exceso de humedad Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas



MANUEL EDUARDO JUAREZ ROBLES
RFC: JURM940928CU9



mej09@gmail.com



249 1639842



PALMAR DE BRAVO, PUEBLA. CP. 75500

GRANADA

Descripción:	Las granadas es una baya denominada balausta, de forma redonda. Se dan distintas gamas de colores que van del rojo brillante al verde amarillento o al blancuzco. El interior de la granada está dividido por medio de una membrana blanquecina donde cada receptáculo alberga numerosas semillas de color rosa o rojo de sabor agrí dulce que recuerda ligeramente al de las grosellas.		
Variedades:	Grano Elche, Mollar de Játiva, Mollar de Valencia.		
Color:	Rojo o amarillo con tonalidad rojiza		
Presentación:	Kilogramo o caja		
Empaque primario:	Granel-Tara-Caja plástica	Insumo Empleado:	Papel Cera
Tipo de Tratamiento:	Ninguno		
FRUTA DE TEMPORADA (AGOSTO-ENERO)			



Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color rojo o amarillo con tonalidad rojiza Consistencia firme Sin daños mecánicos Libres de deformaciones Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Fresco (no deshidratado) Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Manchas café o negras en el producto Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados Rasgaduras o picaduras ocasionadas por plagas Deformaciones extremas en el producto Magulladuras Deshidratación en el producto Exceso de humedad Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas

GUAJE

Descripción:	El Guaje (<i>Leucaena leucocephala</i>) o comúnmente conocida como <i>Leucaena</i> , el producto son vainas oblongas, que se encuentran en capítulos florales de 30 o más vaina, con un tamaño de 11 a 25 centímetros de largo por 1.2 a 2.3 centímetros de ancho, de color verde cuando se encuentran tiernas y colores cafés cuando están maduras, con un contenido de 15 a 30 semillas por vaina.		
Color:	Verde		
Presentación:	Kg		
Empaque primario:	Tara-Caja de plástico- Bolsa de plástico	Insumo Empleado:	Ninguno
Tipo de Tratamiento:	Ninguno		



Criterios de calidad	<p>Color verde brillante</p> <p>Vainas completas (sin rasgaduras)</p> <p>Sin daños mecánicos</p> <p>Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña</p> <p>Libre de podredumbres</p> <p>Libre de desarrollo de hongos</p> <p>Exento de sabores y olores extraños</p> <p>Libre de agua o exceso de humedad</p> <p>Fresco (no deshidratado)</p> <p>Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas</p>
Criterios de calidad no permitidos	<p>Amarillamiento en las orillas de las hojas</p> <p>Manchas cafés o negras en las vainas debido a la oxidación</p> <p>Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados</p> <p>Rasgaduras en las vainas</p> <p>Deshidratación en las vainas</p> <p>Exceso de humedad</p> <p>Producto con tierra, barro o materia extraña</p> <p>Indicios de pudrición</p> <p>Presencia de plagas</p>

GUAYABA

Descripción:	Pertenece a la familia de la dicotiledónea de las Martáceas, bayas hasta 8 cm de diámetro, globosas a ovoides, con el cáliz persistente en el ápice, carnosas, de color crema amarillento a rosado, de olor fragante y sabor agridulce. Cáscara exterior fina de color amarillo, contiene numerosas semillas en su interior.		
Variedades:	Criolla, China y Media China		
Color:	Amarillo o verde lima		
Presentación:	Kg o caja de madera		
Empaque primario:	Tara-caja de madera	Insumo Empleado:	Tara: Papel Cera Caja de madera: papel medera
Tipo de Tratamiento:	Ninguna		



Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color amarillo o verde lima (dependiendo de la madurez del producto) Consistencia firme Sin daños mecánicos Libres de deformaciones Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Fresco (no deshidratado) Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Coloración café en el producto Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados Magulladuras Picaduras ocasionadas por insectos Deformaciones extremas en el producto Deshidratación Exceso de humedad Cicatrizaciones ocasionadas desde la cosecha Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas



MANUEL EDUARDO JUAREZ ROBLES
RFC: JURM940928CU9



mejr09@gmail.com



249 1639842



PALMAR DE BRAVO, PUEBLA. CP. 75500

HIERBABUENA

Descripción:	La hierbabuena es una hierba aromática de uso medicinal y culinario, esta planta herbácea perenne pertenece a la familia de las Lamiaceae, sus hojas son pecioladas, ovales, redondeadas por su base, más o menos vellosas por ambos lados.		
Variedades:	Hierbabuena lisa, China, Arvensis y Millonaria		
Color:	Verde		
Presentación:	Rollo (Kg)		
Empaque primario:	Tara-caja de plástico	Insumo Empleado:	Ninguno
Tipo de Tratamiento	Lavado (Acido peracético)		



Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color verde Consistencia firme Sin daños mecánicos Libres de deformaciones Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Fresco (no oreado) Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Hojas alimonadas Puntos o manchas café por oxidación en las hojas Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados Rasgaduras o picaduras ocasionadas por plagas Deformaciones extremas en el producto Deshidratación en hojas y tallo Hojas y/o tallo seco Exceso de humedad Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas

HOJA DE PLATANO

Descripción:	La hoja de plátano viene de una planta herbácea perteneciente a la familia de las Musáceas, estas son hojas grandes y dispuestas en forma de espiral, de entre 2 y 4 m de largo y hasta de medio m de ancho, con un peciolo de 1m o más de longitud y limbo elíptico alargado, ligeramente decurrente hacia el peciolo y un poco ondulado.		
Color:	Verde		
Presentación:	Kg		
Empaque primario:	Granel	Insumo Empleado:	Ninguno
Tipo de Tratamiento:	Ninguno		



Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color verde brillante Hojas completas (sin rasgaduras) Consistencia firme Sin daños mecánicos Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Fresco (no oreado) Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Amarillamiento en las orillas de las hojas Manchas cafés en la hoja debido a la oxidación Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados Rasgaduras en las hojas Ennegrecimiento por presencia de plagas Deshidratación en las hojas Exceso de humedad Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas

HUAZONTLE

Descripción:	El huazontle es una hortaliza, pertenece a la familia de las Amaranthaceae, tiene forma de un pequeño árbol alargado, con tallo y ramas gruesas, flor en forma de bola, es una hierba erecta con raíz muy ramificada, las hojas son alternas, triangulares, onduladas y pecioladas, las flores se reúnen en espigas con cinco sépalos de color verdoso y el fruto comprimido contiene semillas reniformes con abundante albumen.		
Variedades:	Nuttalliae, Album, Quinoa y Berlandieri		
Color:	Verde		
Presentación:	Kg o rollo		
Empaque primario:	Granel-Tara	Insumo Empleado:	Tara: papel cera
Tipo de Tratamiento:	Ninguno		



Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color verde Consistencia firme Sin daños mecánicos Libres de deformaciones Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Fresco (no deshidratado) Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Coloración amarilla Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados Magulladuras en hojas o tallo Floración en el producto (blanco, amarillo o morado) Picaduras ocasionadas por insectos Deshidratación en hojas y tallo Exceso de humedad Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas Presencia de enfermedades en las hojas (coloración blanquecina o café en las hojas)



MANUEL EDUARDO JUAREZ ROBLES
RFC: JURM940928CU9



mejr09@gmail.com



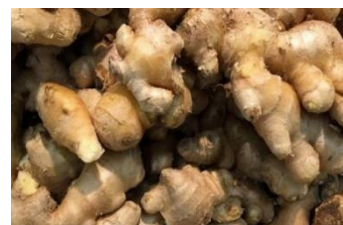
249 1639842



PALMAR DE BRAVO, PUEBLA. CP. 75500

JENGIBRE

Descripción:	El Jengibre viene de una planta herbácea de la familia de las zingiberáceas, cuyo tallo subterráneo, la parte del jengibre que es útil es la raíz, un tubérculo de forma gruesa y abultada, por fuera, estos rizomas son carnosos y gruesos, se caracteriza por su sabor y olor picante, exótico y muy aromático.		
Variedades:	Zingiber Officinale		
Color:	Color cenizo y entre blanco o amarillento por dentro		
Presentación:	Kg		
Empaque primario:	Tara-Caja de plástico- Bolsa de plástico	Insumo Empleado:	Tara: Papel Cera
Tipo de Tratamiento:	Ninguno		



Criterios de calidad	<p>Color cenizo y entre blanco y amarillento por dentro</p> <p>Consistencia firme</p> <p>Sin daños mecánicos</p> <p>Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña</p> <p>Libre de podredumbres</p> <p>Libre de desarrollo de hongos</p> <p>Exento de sabores y olores extraños</p> <p>Libre de agua o exceso de humedad</p> <p>Fresco (no deshidratado)</p> <p>Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas</p>
Criterios de calidad no permitidos	<p>Coloración café o negra en el producto</p> <p>Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados</p> <p>Picaduras ocasionadas por insectos</p> <p>Deshidratación</p> <p>Proceso de germinación (desarrollo de brotes)</p> <p>Exceso de humedad</p> <p>Cicatrizaciones ocasionadas desde la cosecha</p> <p>Producto con tierra, barro o materia extraña</p> <p>Indicios de pudrición</p> <p>Presencia de plagas</p>

JICAMA

Descripción:	La jícama pertenece a la familia de las Fabaceae, es tubérculo de forma ovalada, mide de 10 a 20 cm de diámetro en su parte más ancha aproximadamente. Su piel es delgada y rugosa, por dentro es jugosa, de carne blanca con mucho almidón, textura crujiente y de sabor ligeramente dulce.		
Variedades:	Jícama de Agua, de Leche, Cristalina, Dulce y Criolla Morelos		
Color:	Café claro		
Presentación:	Kg o arpilla		
Empaque primario:	Granel-Tara-Arpilla	Insumo Empleado:	Tara: Papel Cera
Tipo de Tratamiento:	Ninguno		

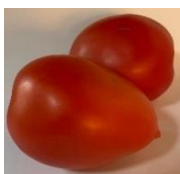


Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color café claro Consistencia firme Sin daños mecánicos Libres de deformaciones Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Fresco (no oreado) Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Coloración café oscuro o negro en el producto Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados Magulladuras Desprendimiento de la piel en exceso Mutaciones más visibles externamente Picaduras ocasionadas por insectos Deformaciones extremas en el producto Deshidratación Exceso de humedad Cicatrizaciones ocasionadas desde la cosecha Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas



JITOMATE

Descripción:	Es una planta herbácea, familia de las Solanaceas el jitomate es una baya bilocular o plurilocular globosa, achatada o alargada dependiendo de la variedad, su piel es lisa, está formado por pericarpio, tejido placentario, en el interior esta recubierto por una masa mucilaginosa y se encuentran las semillas, estas son de forma ovalada y están cubiertas de vello.		
Variedades:	Bola, Saladette, Cherry, Invernadero, Uva y Racimo		
Color:	Rojo		
Presentación:	Kg o tara		
Empaque primario:	Granel o Tara	Insumo Empleado:	Tara: Papel Cera
Tipo de Tratamiento:	Encerado		



Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color rojo brillante Consistencia firme Sin daños mecánicos Libres de deformaciones Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Fresco (no deshidratado) Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Coloración amarilla, café o negra Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados Magulladuras Picaduras ocasionadas por insectos Deformaciones extremas en el producto Deshidratación Exceso de humedad Cicatrizaciones ocasionadas desde la cosecha Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas

JITOMATE CHERRY

Descripción:	Es una planta herbácea, familia de las Solanaceas el jitomate Cherry se destaca por su pequeño tamaño, se le denomina cherry por su parecido con la cereza, que lo hace diferente a las demás variedades, es una baya globosa, su piel es lisa, está formado por pericarpio, tejido placentario, en el interior esta recubierto por una masa mucilaginosa y se encuentran las semillas, estas son de forma ovalada y están cubiertas de vello.		
Variedades:	Mulan, Ferdinand y Solemio		
Color:	Rojo		
Presentación:	Kg o tara		
Empaque primario:	Tara-caja de plástico	Insumo Empleado:	Tara: Papel Cera
Tipo de Tratamiento:	Encerado		



Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color rojo brillante Tamaño uniforme Consistencia firme Sin daños mecánicos Libres de deformaciones Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Fresco (no deshidratado) Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Coloración amarilla, café o negra Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados Magulladuras Picaduras ocasionadas por insectos Deformaciones extremas en el producto Deshidratación Exceso de humedad Cicatrizaciones ocasionadas desde la cosecha Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas

KIWI

Descripción:	El Kiwi pertenece a la especie Actinidia chinensis, es un fruto de forma ovoide, de tamaño variable y recubierto de una piel fina de color marrón, ligeramente vellosa. Puede tener de 4 a 7,5 cm de longitud por 3,5 a 5 cm de anchura, su pulpa puede ser de color verde de distinta tonalidad según la variedad, tierna, jugosa y de sabor agrídulce, presenta numerosas y pequeñas semillas negras comestibles.		
Variedades:	Kiwi Verde (Actinidia deliciosa), Kiwi Amarillo (Actinidia chinensis), Hayward, Bruno Monty y SunGold		
Color:	Cascara marrón y pulpa verde		
Presentación:	Kilogramo o caja		
Empaque primario:	Granel-Tara-Caja plástica-Caja de cartón	Insumo Empleado:	Tara: Papel Cera
Tipo de Tratamiento:	Ninguno		



Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color marrón y pulpa verde Consistencia firme Sin daños mecánicos Libres de deformaciones Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Fresco (no deshidratado) Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Manchas cafés o negras en el producto (causadas por enfermedades por bacteria) Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados Rasgaduras o picaduras ocasionadas por plagas Deformaciones extremas en el producto Magulladuras Deshidratación en el producto Exceso de humedad Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas



MANUEL EDUARDO JUAREZ ROBLES
RFC: JURM940928CU9



mejr09@gmail.com



249 1639842



PALMAR DE BRAVO, PUEBLA. CP. 75500

LECHUGA

Descripción:	Es una planta herbácea, de color verde intenso, que se va aclarando hacia el tronco y oscureciendo hacia la punta de la hoja. Tiene forma de ovillo compacto, similar al de una col, sus hojas son largas y redondas, crujientes y de sabor suave y acuoso.		
Variedades:	Romana, Iceberg, Batavia y Orejona		
Color:	Verde-Blanco		
Presentación:	Piezas (Bolsa) o Kg		
Empaque primario:	Granel-Tara-Bolsa plástica	Insumo Empleado:	Bolsa plástica
Tipo de Tratamiento:	Ninguno		



Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color uniforme verde característico Consistencia firme Sin daños mecánicos Libres de severas deformaciones Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Fresco (no deshidratado) Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Coloración amarillas o café en las hojas o tallo Tallo de la lechuga color café Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados Producto quebrado o mallugado Picaduras ocasionadas por insectos Deformaciones extremas en el producto Deshidratación en las hojas Exceso de humedad Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas



LIMÓN

Descripción:	Pertenece a la familia de las Rutaceae, es una fruta con forma esférica hasta oval, a menudo con una protuberancia en el ápice y señalado en el otro extremo, su cascara es áspera a lisa, alineada adentro con una masa blanca esponjosa llamado albedo, se encuentra dividida en gajos o pequeñas secciones y su pulpa es jugosa, su sabor es ácido.		
Variedades:	Mexicano, Persa, Eureka, Meyer, Rugoso e Italiano		
Color:	Verde o amarillo		
Presentación:	Kg o arpilla		
Empaque primario:	Granel-Tara-Bolsa plástica-Arpilla	Insumo Empleado:	Papel Cera
Tipo de Tratamiento:	Ninguno		



Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color verde o amarillo Consistencia firme Sin daños mecánicos Libres de deformaciones Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Fresco (no deshidratado) Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Coloración café (manchas en el producto) Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados Picaduras ocasionadas por insectos Deformaciones extremas en el producto Deshidratación Exceso de humedad Cicatrizaciones ocasionadas desde la cosecha Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas



MANUEL EDUARDO JUAREZ ROBLES
RFC: JURM940928CU9



mejr09@gmail.com



249 1639842



PALMAR DE BRAVO, PUEBLA. CP. 75500

MAMEY

Descripción:	El mamey pertenece al grupo de las <i>Clusiaceae</i> , así mismo pertenece a la familia del zapote, por lo que también es llamado zapote mamey o zapote colorado, se distingue por ser una fruta de forma ovalada, de cáscara delgada con textura áspera, su pulpa es de color rojizo y el sabor es dulce, mide de 8 a 20 cm y a su semilla se le llamada <i>pixtle</i> .		
Variedades:	Magaña, Pantin, Pace, Juanito, Tazumal y Pardo I,II y III		
Color:	Cascara café y pulpa rojiza		
Presentación:	Kilogramo o caja		
Empaque primario:	Granel-Tara-Caja plástica-Caja de cartón	Insumo Empleado:	Papel Cera
Tipo de Tratamiento:	Ninguno		



Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color café la cascara y pulpa rojiza Consistencia firme Sin daños mecánicos Libres de deformaciones Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Fresco (no deshidratado) Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Manchas cafés o negras en el producto (causadas por enfermedades por bacteria) Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados Rasgaduras o picaduras ocasionadas por plagas Deformaciones extremas en el producto Magulladuras Deshidratación en el producto Exceso de humedad Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas

MANDARINA

Descripción:	Es una planta perteneciente a la familia Rutaceae cuyo su nombre científico es <i>Citrus reticulata</i> . El fruto posee una forma globosa y deprimida en su base, mide alrededor de 5-8 cm de diámetro, su pulpa tiene de 8 a 15 segmentos carnosos, que están cubiertos por una delgada tela membranosa que enclaustra un jugo dulce, de sabor muy agradable, las semillas son de color blanco, de una a varias en el interior de los segmentos, algunas variedades no las poseen.		
Variedades:	Clementinas, Marisol, Oroval, Dancy, Fina, Oronules e Híbridas		
Color:	Naranja		
Presentación:	Kilogramo		
Empaque primario:	Granel-Tara-Caja de plástico	Insumo Empleado:	Tara: Papel Cera
Tipo de Tratamiento:	Ninguno		
FRUTA DE TEMPORADA (OCTUBRE A DICIEMBRE)			



Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color naranja brillante Consistencia firme Sin daños mecánicos Libres de deformaciones Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Fresco (no deshidratado) Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Coloración café en el producto Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados Magulladuras Picaduras ocasionadas por insectos Deformaciones extremas en el producto Deshidratación Exceso de humedad Cicatrizaciones ocasionadas desde la cosecha Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas

MANGO

Descripción:	El mango pertenece a la familia de las Anacardiáceas, es un fruto succulento, carnoso, de forma arrañonada u oval, muy dulce y que encierra un hueso o cavozo grande, aplanado, rodeado de una cubierta leñosa; los hay esféricos y aplanados, su cascara es gruesa.		
Color:	Amarillo, naranja, verde o morado		
Variedades:	Ataulfo, Manila, Tommy Atkins, Haden, Petacón y Keitt		
Presentación:	Kilogramo o caja		
Empaque primario:	Granel-Tara-Caja cartón	Insumo Empleado:	Papel Cera
Tipo de Tratamiento:	Ninguno		



Mango Manila



Mango Ataulfo



Mango Petacón

Criterios de calidad	<p>Color amarillo, naranja, verde o morado (dependiendo la variedad)</p> <p>Consistencia firme</p> <p>Sin daños mecánicos</p> <p>Libres de deformaciones</p> <p>Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña</p> <p>Libre de podredumbres</p> <p>Libre de desarrollo de hongos</p> <p>Exento de sabores y olores extraños</p> <p>Libre de agua o exceso de humedad</p> <p>Fresco (no deshidratado)</p> <p>Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas</p>
Criterios de calidad no permitidos	<p>Manchas cafés o negras en el producto (causadas por enfermedades por bacteria)</p> <p>Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados</p> <p>Rasgaduras o picaduras ocasionadas por plagas</p> <p>Deformaciones extremas en el producto</p> <p>Magulladuras</p> <p>Deshidratación en el producto</p> <p>Exceso de humedad</p> <p>Producto con tierra, barro o materia extraña</p> <p>Indicios de pudrición</p> <p>Presencia de plagas</p>



MANUEL EDUARDO JUAREZ ROBLES
RFC: JURM940928CU9



mejr09@gmail.com



249 1639842



PALMAR DE BRAVO, PUEBLA. CP. 75500

MANZANA

Descripción:	La manzana pertenece a la familia de las Rosaceae, su forma es como un pomo globoso, con pedúnculo corto y numerosas semillas de color pardo brillante, su cascara es delgada y el color es muy variable según la variedad.		
Variedades:	Golden Delicious, Granny Smith, Red Delicious, Gala y Criolla		
Color:	Verde, rojo y amarillo		
Presentación:	Kilogramos o caja		
Empaque primario:	Granel-Caja cartón-Tara	Insumo Empleado:	Papel Cera
Tipo de Tratamiento:	Ninguno		



Criterios de calidad	<p>Color verde, rojo o amarillo (dependiendo de la variedad)</p> <p>Consistencia firme</p> <p>Sin daños mecánicos</p> <p>Libres de deformaciones</p> <p>Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña</p> <p>Libre de podredumbres</p> <p>Libre de desarrollo de hongos</p> <p>Exento de sabores y olores extraños</p> <p>Libre de agua o exceso de humedad</p> <p>Fresco (no deshidratado)</p> <p>Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas</p>
Criterios de calidad no permitidos	<p>Manchas café o negras en el producto (causadas por enfermedades)</p> <p>Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados</p> <p>Rasgaduras o picaduras ocasionadas por plagas</p> <p>Deformaciones extremas en el producto</p> <p>Magulladuras en el producto</p> <p>Deshidratación en el producto</p> <p>Exceso de humedad</p> <p>Producto con tierra, barro o materia extraña</p> <p>Indicios de pudrición</p> <p>Presencia de plagas</p>



MARACUYÁ

Descripción:	El maracuyá pertenece a la familia Passifloraceae, también conocido como fruta de la pasión, es una fruta tropical. Tiene una cáscara dura y arrugada de color púrpura o amarillo, dependiendo de la variedad, la pulpa interior es jugosa, aromática y está llena de pequeñas semillas negras o café. El sabor es agrisado y se considera muy distintivo.		
Color:	Amarillo-naranja-verde		
Variedades:	Maracuya amarillo (<i>Passiflora edulis flavicarpa</i>), Granadilla y Curuba		
Presentación:	Kilogramo o caja		
Empaque primario:	Granel-Tara-Caja plástica	Insumo Empleado:	Papel Cera
Tipo de Tratamiento:	Ninguno		



Criterios de calidad	<p>Color amarillo, naranja, verde (dependiendo la variedad)</p> <p>Consistencia firme</p> <p>Sin daños mecánicos</p> <p>Libres de deformaciones</p> <p>Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña</p> <p>Libre de podredumbres</p> <p>Libre de desarrollo de hongos</p> <p>Exento de sabores y olores extraños</p> <p>Libre de agua o exceso de humedad</p> <p>Fresco (no deshidratado)</p> <p>Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas</p>
Criterios de calidad no permitidos	<p>Mancha café o negra en el producto (causadas por enfermedades por bacteria)</p> <p>Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados</p> <p>Rasgaduras o picaduras ocasionadas por plagas</p> <p>Deformaciones extremas en el producto</p> <p>Magulladuras</p> <p>Deshidratación en el producto</p> <p>Exceso de humedad</p> <p>Producto con tierra, barro o materia extraña</p> <p>Indicios de pudrición</p> <p>Presencia de plagas</p>



MANUEL EDUARDO JUAREZ ROBLES
RFC: JURM940928CU9



mejr09@gmail.com



249 1639842



PALMAR DE BRAVO, PUEBLA. CP. 75500

MELÓN

Descripción:	El melón pertenece a la familia de las Cucurbitaceae la fruta se clasifica como pepo, la forma puede variar de un poco aplastada, a globular, a oblonga, a una cilíndrica sumamente alargada. Puede ser de corteza lisa o arrugada, puede presentar una superficie brillante y uniforme, o una cubierta de una capa corchosa formando una redecilla (más o menos densa). El color externo de la fruta puede variar y la pulpa varía en color: blanca, verdosa, anaranjada o amarillo rojizo.		
Variedades:	Cantalupo, Galia, Piel de Sapo, Honeydew, Canario, Tendral, Charentais		
Color:	Color externo: crema, crema-verdoso, en el caso de los que forman una redecilla corchosa en su corteza, el verdadero color externo se observa en los espacios expuestos entre la redecilla		
Presentación:	Piezas-Caja		
Empaque primario:	Granel-Tara-caja de madera	Insumo Empleado:	Ninguno
Tipo de Tratamiento:	Ninguno		



Criterios de calidad	<p>Color crema, crema verdoso, amarillo verdoso (dependiendo el cultivar)</p> <p>Consistencia firme</p> <p>Sin daños mecánicos</p> <p>Libres de deformaciones</p> <p>Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña</p> <p>Libre de podredumbres</p> <p>Libre de desarrollo de hongos</p> <p>Exento de sabores y olores extraños</p> <p>Libre de agua o exceso de humedad</p> <p>Fresco (no deshidratado)</p> <p>Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas</p>
Criterios de calidad no permitidos	<p>Manchas cafés o negras en el producto (causadas por enfermedades)</p> <p>Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados</p> <p>Rasgaduras o picaduras ocasionadas por plagas</p> <p>Deformaciones extremas en el producto</p> <p>Magulladuras</p> <p>Deshidratación en el producto</p> <p>Exceso de humedad</p> <p>Producto con tierra, barro o materia extraña</p> <p>Indicios de pudrición</p> <p>Presencia de plagas</p>



MANUEL EDUARDO JUAREZ ROBLES
RFC: JURM940928CU9



mejr09@gmail.com



249 1639842



PALMAR DE BRAVO, PUEBLA. CP. 75500

NANCHE

Descripción:	El nanche es una especie frutícola perteneciente a la familia Malpighiaceae conocido como nance, nanchi, cimarrón, changunga, chaparro, indano, nancite, manteco, peralejo, tapal o yoco, es una drupa globosa amarilla o anaranjada, de 18-20 mm de diámetro, dispuesta en infrutescencias colgantes de 10-15 cm de largo. Su pulpa es jugosa y agridulce, amarillenta y de fuerte aroma, que rodea el hueso grande y duro, con 2-3 semillas.		
Variedades:	Nanche amarillo (país y trompo), Nanche Rojo y Nanche Agrio		
Color:	Amarillo- Naranja		
Presentación:	Kg		
Empaque primario:	Granel-Tara- Caja plástica	Insumo Empleado:	Papel Cera
Tipo de Tratamiento:	Ninguno		



Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color amarilla o naranja Consistencia firme Sin daños mecánicos Libres de deformaciones Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Fresco (no deshidratado) Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Coloración rojiza o café en el producto Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados Magulladuras Picaduras ocasionadas por insectos Deformaciones extremas en el producto Deshidratación Exceso de humedad Cicatrizaciones ocasionadas desde la cosecha Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas

NARANJA

Descripción:	Es el fruto del naranjo dulce, pertenece a la familia de las Rutáceas, estos frutos llamados hesperidios, tienen la particularidad de que su pulpa está formada por numerosas vesículas llenas de jugo. Presentan un color anaranjado, al que deben su nombre, aunque algunas especies son casi verdes cuando están maduras. Su sabor varía desde el amargo hasta el dulce.		
Variedades:	Washington Navel, Blancas, Navelina, Cara y Sanguinas		
Color:	Verde o naranja		
Presentación:	Kg o arpilla		
Empaque primario:	Granel-Arpilla-Tara	Insumo Empleado:	Tara: Papel Cera
Tipo de Tratamiento:	Ninguno		



Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color verde o naranja Consistencia firme Sin daños mecánicos Libres de deformaciones Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Fresco (no deshidratado) Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Coloración café en el producto Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados Magulladuras Picaduras ocasionadas por insectos Deformaciones extremas en el producto Deshidratación Exceso de humedad Cicatrizaciones ocasionadas desde la cosecha Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas



MANUEL EDUARDO JUAREZ ROBLES
RFC: JURM940928CU9



mejr09@gmail.com



249 1639842



PALMAR DE BRAVO, PUEBLA. CP. 75500

NOPAL

Descripción:	Pertenece a la familia de las cactáceas, el nopal es un penca que tiene forma plana y ovalada, es carnosa y color verde, contiene espinas que al cortarlas se encuentra el mucílago o también conocida como baba de nopal, la cantidad de espinas depende de las condiciones del cultivo que tenga el nopal.		
Variedades:	Opuntia Robusta, Streptacantha, Leucotricha		
Color:	Verde		
Presentación:	Kg o caja		
Empaque primario:	Tara, Caja plástica o madera	Insumo Empleado:	Tara: Papel Cera
Tipo de Tratamiento:	Ninguno		



Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color uniforme verde característico del nopal Uniformidad de la penca Consistencia firme Sin daños mecánicos Libres de severas deformaciones Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Fresco (no deshidratado) Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Coloración café o amarilla (manchas en el producto) Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados Daños ocasionados por la espina de otros nopales Daños por granizo Producto quebrado o mallugado Picaduras ocasionadas por insectos Deformaciones extremas en el producto Deshidratación Exceso de humedad Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas



PAPA

Descripción:	La papa o patata (<i>Solanum tuberosum</i>) es un tipo de planta herbácea. El fruto es una baya redondeada, con textura delicada con fantásticos sombreados que van desde los tonos marrones, amarillentos, blancos y rosados. En la superficie de los tubérculos hay varias yemas.		
Variedades:	Alfa, Atlantic, Fianna, Cambray, Gorbea , Lady Rosetta y Zorba		
Color:	Café , beige claro, rojiza		
Presentación:	Kg o arpilla		
Empaque primario:	Granel-Tara-Arpilla	Insumo Empleado:	Tara: Papel Cera
Tipo de Tratamiento:	Ninguno		



Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color café, rojiza o beige claro Consistencia firme Sin daños mecánicos Libres de deformaciones Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Fresco (no deshidratado) Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Coloración café o negra en el producto Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados Magulladuras Picaduras ocasionadas por insectos Deformaciones extremas en el producto Deshidratación Proceso de germinación (desarrollo de brotes) Exceso de humedad Cicatrizaciones ocasionadas desde la cosecha Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas

PAPAYA

Descripción:	Pertenece a la familia de las caricáceas, su forma es redonda en el centro y las puntas son puntiagudas, de color naranja, en la parte externa tiene una piel delgada y su pulpa es carnosa, jugosa y dulce, esta tiene semillas agrupadas en el centro interno que están rodeadas por una capa mucosa que las cubre.		
Variedades:	Maradol, Passion Red, Intenzza, Vega, Tainung, Belanova, Rica F1 y Maradona		
Color:	Naranja		
Presentación:	Piezas o Kg		
Empaque primario:	Granel-Caja de cartón-Tara	Insumo Empleado:	Tara o caja de cartón: Papel madera
Tipo de Tratamiento:	Ninguno		



Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color uniforme Uniformidad en el producto Consistencia firme Sin daños mecánicos Libres de deformaciones Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Fresco (no deshidratado) Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Coloración anormal en el producto Daños mecánicos cicatrizados Magulladuras Picaduras ocasionadas por insectos Deformaciones en el producto Presencia de desgarre o cortes Exceso de humedad Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas



MANUEL EDUARDO JUAREZ ROBLES
RFC: JURM940928CU9



mejr09@gmail.com



249 1639842



PALMAR DE BRAVO, PUEBLA. CP. 75500

PEPINO

Descripción:	Es un fruto de una planta herbácea y pertenece a la familia de las cucurbitáceas, posee una forma alargada que se torna redondeada en sus dos extremos, alcanza los 20 a 25 cm de largo y 5 cm de diámetro. Su piel es verde con ligeros tonos amarillentos en sus extremos, contiene pulpa blanquecina en cuyo centro se encuentran las semillas.		
Variedades:	Americano, Americano-chino, Blanco, Europeo, Persa y Pickle		
Color:	Verde		
Presentación:	Kg o caja		
Empaque primario:	Granel-Tara-Caja de cartón	Insumo Empleado:	Tara: Papel Cera
Tipo de Tratamiento:	Encerado		



Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color verde brillante Consistencia firme Sin daños mecánicos Libres de severas deformaciones Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Fresco (no deshidratado) Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Coloración amarilla Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados Producto quebrado o mallugado Picaduras ocasionadas por insectos Deformaciones extremas en el producto (curvaturas severas) Deshidratación Exceso de humedad Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas



MANUEL EDUARDO JUAREZ ROBLES
RFC: JURM940928CU9



mejr09@gmail.com



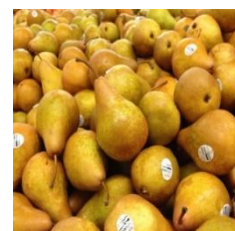
249 1639842



PALMAR DE BRAVO, PUEBLA. CP. 75500

PERA

Descripción:	La pera es fruto que pertenece a la familia de las Rosáceas, esté es carnoso en forma de bombilla, su cáscara es lisa y con contenido celulósico, la pulpa es blanca, verdosa, compacta y jugosa, pero ligeramente "harinosa" al paladar, de sabor dulce, aromática, con semillas pequeñas, cafés, semiplanas y duras.		
Variedades:	Bartlett, Bosc, Anjou, Pera Piña, Criolla y Pera de Leche		
Color:	Verde, amarillo, café claro		
Presentación:	Kilogramo o caja		
Empaque primario:	Granel-Tara-Caja plástica	Insumo Empleado:	Tara: Papel Cera
Tipo de Tratamiento:	Ninguno		



Criterios de calidad	<p>Color verde, amarilla, café claro (dependiendo la variedad)</p> <p>Consistencia firme</p> <p>Sin daños mecánicos</p> <p>Libres de deformaciones</p> <p>Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña</p> <p>Libre de podredumbres</p> <p>Libre de desarrollo de hongos</p> <p>Exento de sabores y olores extraños</p> <p>Libre de agua o exceso de humedad</p> <p>Fresco (no deshidratado)</p> <p>Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas</p>
Criterios de calidad no permitidos	<p>Manchas cafés o negras en el producto (causadas por enfermedades)</p> <p>Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados</p> <p>Rasgaduras o picaduras ocasionadas por plagas</p> <p>Deformaciones extremas en el producto</p> <p>Magulladuras</p> <p>Deshidratación en el producto</p> <p>Exceso de humedad</p> <p>Producto con tierra, barro o materia extraña</p> <p>Indicios de pudrición</p> <p>Presencia de plagas</p>



PEREJIL

Descripción:	Pertenece a la familia Apiaceae, las hojas son lustrosas, de color verde oscuro, partidas en tres gajos dentados y divididas. Existen dos tipos de perejil, el de hoja lisa o común que se caracteriza por tener un sabor y aroma fuerte y el perejil de hoja rizada o chino que es más dulce y suave.		
Varietades:	Italiano (hoja lisa), Crespo (hoja rizada) y Hamburgo		
Color:	Verde		
Presentación:	Rollo o Kg		
Empaque primario:	Granel-Tara-Caja de plástico	Insumo Empleado:	Tara: Papel Cera
Tipo de Tratamiento:	Lavado (ácido peracético)		



Perejil Liso



Perejil Chino

Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color verde Consistencia firme Sin daños mecánicos Libres de deformaciones Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Fresco (no deshidratado) Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Hojas y tallo alimonados Puntos o manchas café por oxidación Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados Picaduras ocasionadas por insectos Deformaciones extremas en el producto Deshidratación en hojas y tallo Exceso de humedad Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas Presencia de enfermedades en las hojas (se muestran principalmente en puntas con coloración blanquecina)



MANUEL EDUARDO JUAREZ ROBLES
RFC: JURM940928CU9



mejr09@gmail.com



249 1639842



PALMAR DE BRAVO, PUEBLA. CP. 75500

PIMIENTO MORRÓN

Descripción:	El Pimiento Morrón es una especie de planta herbácea perteneciente a la familia Solanaceae, es conocida comúnmente como pimiento morrón, pimentón o chile morrón. El fruto es una baya hueca semi-cartilaginosa de formas y tamaños variables. La baya se encuentra dividida en 4 secciones donde se localizan las pequeñas semillas, de 3-5 mm, redondeadas y de color amarillo.		
Variedades:	Pimiento Morrón California Wonder, Morado, Rojo, Verde y Amarillo		
Color:	Verde, naranja, rojo y amarillo		
Presentación:	Kg o caja		
Empaque primario:	Tara-caja de cartón	Insumo Empleado:	Tara: Papel Cera
Tipo de Tratamiento:	Ninguno		



Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color verde, naranja, rojo o amarillo brillante Consistencia firme Sin daños mecánicos Libres de severas deformaciones Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Fresco (no oreado) Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Coloración café o negra (manchas en el producto) Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados Producto quebrado o mallugado Picaduras ocasionadas por insectos Deformaciones extremas en el producto Deshidratación Exceso de humedad Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas



MANUEL EDUARDO JUAREZ ROBLES
RFC: JURM940928CU9



mejr09@gmail.com



249 1639842



PALMAR DE BRAVO, PUEBLA. CP. 75500

PIÑA

Descripción:	Fruto ovalado y grueso que mide 30 cm de largo y 15 cm de diámetro en promedio, su pulpa es comestible está rodeada de brácteas verdes que pasan a anaranjadas al madurar, formando la piel de la fruta, en el extremo superior las brácteas se transforman en una corona de hojas, su pulpa es amarilla, carnosa, aromática, jugosa y dulce, en su interior hay un tronco fibroso duro que va desde la corona al pedículo.		
Variedades:	Cayena lisa, Miel, Golden, Reina, Manzana, Criolla y Petrolera		
Color:	Naranja-verde y corona de hojas verde		
Presentación:	Kg o pieza		
Empaque primario:	Granel-caja de cartón-caja de madera-Tara	Insumo Empleado:	Tara: papel cera
Tipo de Tratamiento:	Ninguno		



Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color naranja-verde y la corona de hojas verde Consistencia firme Sin daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados Libres de deformaciones Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Fresco (no deshidratado) Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Coloración café o negra Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados Magulladuras Picaduras ocasionadas por insectos Deformaciones extremas en el producto Deshidratación en el producto Exceso de humedad Cicatrizaciones ocasionadas desde la cosecha Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas



PITAHAYA

Descripción:	La pitahaya, también conocida como fruta del dragón o reina de la noche, es una planta cactácea perenne el fruto es de forma ovoide y alargado, su tamaño va de entre los 8 y 12 centímetros, la cáscara es escamosa y presenta brácteas. La pulpa del fruto es fresca, dulce y en ocasiones ligeramente ácida, carnosa y cerosa de color blanco o rojo. Las semillas del fruto se encuentran dentro de la pulpa, son diminutas y de color negro.		
Variedades:	Pitahaya Amarilla, Roja, Blanca y Pitahaya de Mayo		
Color:	Rosa, amarilla		
Presentación:	Kilogramo o piezas		
Empaque primario:	Tara-Caja plástico	Insumo Empleado:	Tara: Papel Cera
Tipo de Tratamiento:	Ninguno		
FRUTA DE TEMPORADA (JUNIO-SEPTIEMBRE)			



Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color rosa o amarillo Uniformidad en el fruto Consistencia firme Sin daños mecánicos Libres de severas deformaciones Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Fresco (no deshidratado) Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Coloración negra o café Grietas y cicatriz en el cascara Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados Producto mallugado Picaduras ocasionadas por insectos Deformaciones extremas en el producto Deshidratación Exceso de humedad Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas

PLATANO

Descripción:	El plátano forma parte del grupo familiar de las platanáceas o a una planta de la familia de las musáceas, es una fruta amarilla, de forma alargada, se conforma en grupos de 6 hasta veinte piezas, de forma similar a un pepino triangular y oblongo, su sabor es más o menos dulce según la variedad.		
Variedades:	Tabasco, Dominicó, Manzano, Morado, Macho y Pera		
Color:	Amarillo-verde-morado		
Presentación:	Kg o caja		
Empaque primario:	Granel-caja cartón-tara	Insumo Empleado:	Tara: Papel Cera
Tipo de Tratamiento:	Ninguno		



Plátano Tabasco



Plátano Morado



Plátano Dominicó



Plátano Macho

Criterios de calidad	<p>Color verde-amarillo (con pequeñas coloraciones negra en caso de que el plátano ya este maduro)</p> <p>Consistencia firme</p> <p>Sin daños mecánicos</p> <p>Libres de deformaciones</p> <p>Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña</p> <p>Libre de podredumbres</p> <p>Libre de desarrollo de hongos</p> <p>Exento de sabores y olores extraños</p> <p>Libre de agua o exceso de humedad</p> <p>Fresco (no deshidratado)</p> <p>Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas</p>
Criterios de calidad no permitidos	<p>Coloración negra en la totalidad del producto</p> <p>Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados</p> <p>Magulladuras</p> <p>Picaduras ocasionadas por insectos</p> <p>Deformaciones extremas en el producto</p> <p>Deshidratación</p> <p>Exceso de humedad</p> <p>Cicatrizaciones ocasionadas desde la cosecha</p> <p>Producto con tierra, barro o materia extraña</p> <p>Indicios de pudrición</p> <p>Presencia de plagas</p>



MANUEL EDUARDO JUAREZ ROBLES
RFC: JURM940928CU9



mejr09@gmail.com



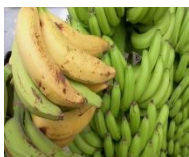
249 1639842



PALMAR DE BRAVO, PUEBLA. CP. 75500

PLATANO MACHO

Descripción:	Pertenece a la familia de las Musáceas, esta forma un racimo que contiene los plátanos, estos tienen forma oblonga, alargada y algo curvada, su cascara es gruesa, la pulpa es carnosa y tiene una consistencia harinosa y su sabor, a diferencia del resto de plátanos de consumo en crudo, no es dulce ya que apenas contiene hidratos de carbono sencillos. Mientras más verde estén tienen más niveles de almidón y al estar mas maduros en color amarillo contienen mayor concentración de azúcar y se tornan mas blandos.		
Color:	Amarillo-verde		
Presentación:	Kg o caja		
Empaque primario:	Granel-caja cartón-tara	Insumo Empleado:	Tara: Papel Cera
Tipo de Tratamiento:	Ninguno		



Criterios de calidad	<p>Color verde-amarillo (con pequeñas coloraciones negra en caso de que el plátano ya este maduro)</p> <p>Consistencia firme</p> <p>Sin daños mecánicos</p> <p>Libres de deformaciones</p> <p>Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña</p> <p>Libre de podredumbres</p> <p>Libre de desarrollo de hongos</p> <p>Exento de sabores y olores extraños</p> <p>Libre de agua o exceso de humedad</p> <p>Fresco (no deshidratado)</p> <p>Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas</p>
Criterios de calidad no permitidos	<p>Coloración negra en la totalidad del producto</p> <p>Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados</p> <p>Magulladuras</p> <p>Picaduras ocasionadas por insectos</p> <p>Deformaciones extremas en el producto</p> <p>Deshidratación</p> <p>Exceso de humedad</p> <p>Cicatrizaciones ocasionadas desde la cosecha</p> <p>Producto con tierra, barro o materia extraña</p> <p>Indicios de pudrición</p> <p>Presencia de plagas</p>



MANUEL EDUARDO JUAREZ ROBLES
RFC: JURM940928CU9



mejr09@gmail.com



249 1639842



PALMAR DE BRAVO, PUEBLA. CP. 75500

RABANO

Descripción:	Pertenece a la familia de las Crucíferas, su forma es redonda, ovalada o alargada, cuya piel puede ser de un color morado, rosa o rojo, su pulpa es blanquecina, con una textura crujiente o dura y con un sabor ligeramente picante, sus hojas son oblongadas, recortadas en los bordes y ásperas al tacto estas no son comestibles.		
Variedades:	Rábano Rojo (Cherry Belle, Sora, French Breakfast) Rábano Blanco (Daikon y Esfinge)		
Color:	Morado, rosa o rojo		
Presentación:	Kilogramo o rollo		
Empaque primario:	Granel-Tara-Caja plástico	Insumo Empleado:	Ninguno
Tipo de Tratamiento:	Lavado (ácido peracético)		



Rábano Bola



Rábano Largo

Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color morado, rosa o rojo (dependiendo la variedad) Consistencia firme Sin daños mecánicos Libres de deformaciones Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Fresco (no deshidratado) Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Hojas amarillas y/o secas Tamaño grande y bofo Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados Quemaduras por el sol (coloración morada) Magulladuras Picaduras ocasionadas por insectos Deformaciones extremas en el producto Deshidratación en las hojas Proceso de germinación en la parte superior Exceso de humedad Cicatrizaciones ocasionadas desde la cosecha Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas



MANUEL EDUARDO JUAREZ ROBLES
RFC: JURM940928CU9



mejr09@gmail.com



249 1639842



PALMAR DE BRAVO, PUEBLA. CP. 75500

ROMERITOS

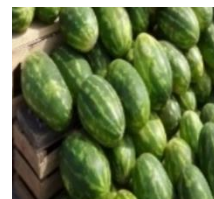
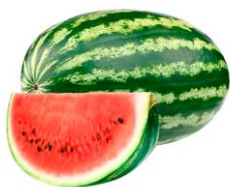
Descripción:	Los romeritos pertenecen a la familia de los quelites. Su apariencia es de un arbusto pequeño que puede alcanzar entre los 60 y 100 centímetros de altura. Sus hojas son verdes, carnosas de flores pequeñas y fruto seco.		
Variedades:	Suaeda edulis, Suaeda mexicana, Suaeda torreyana y Suaeda pulvitana		
Color:	Verde		
Presentación:	Rollo o kilogramo		
Empaque primario:	Tara-caja de plástico	Insumo Empleado:	Ninguno
Tipo de Tratamiento	Lavado (Acido peracético)		
PRODUCTO DE TEMPORADA (MARZO-ABRIL Y DICIEMBRE-ENERO)			



Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color verde Consistencia firme Sin daños mecánicos Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Fresco (no deshidratado) Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Hojas alimonadas Puntos o manchas café por oxidación en las hojas Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados Deshidratación en hojas y tallo Hojas y/o tallo seco Exceso de humedad Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas

SANDIA

Descripción:	La sandía pertenece a la familia de las Cucurbitaceae, su forma es una baya globosa u oblonga, su peso oscila entre los 2 y los 20 kilogramos, el color de la corteza es variable, pudiendo aparecer uniforme (verde oscuro, verde claro o amarillo) o a franjas de color amarillento, grisáceo o verde claro sobre fondos de diversas tonalidades verdes, la pulpa también presenta diferentes colores (rojo o rosado) y las semillas pueden estar ausentes (frutos triploides) o mostrar tamaños y colores variables (negro, marrón o blanco), dependiendo del cultivar.		
Variedades:	Charleston Gray, Crimson, Sugar Baby, Black Seedless		
Color:	Verde con franjas color amarillento y pulpa roja (dependiendo de la variedad)		
Presentación:	Kilogramo o piezas		
Empaque primario:	Granel-Tara-Caja plástica	Insumo Empleado:	Ninguno
Tipo de Tratamiento:	Ninguno		



Criterios de calidad	<p>Color verde con franjas color amarillento y pulpa roja (dependiendo el cultivar)</p> <p>Consistencia firme</p> <p>Sin daños mecánicos</p> <p>Libres de deformaciones</p> <p>Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña</p> <p>Libre de podredumbres</p> <p>Libre de desarrollo de hongos</p> <p>Exento de sabores y olores extraños</p> <p>Libre de agua o exceso de humedad</p> <p>Fresco (no deshidratado)</p> <p>Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas</p>
Criterios de calidad no permitidos	<p>Manchas blancas, café o negras en el producto (causadas por enfermedades)</p> <p>Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados</p> <p>Rasgaduras o picaduras ocasionadas por plagas</p> <p>Deformaciones extremas en el producto</p> <p>Deshidratación en el producto</p> <p>Exceso de humedad</p> <p>Producto con tierra, barro o materia extraña</p> <p>Indicios de pudrición</p> <p>Presencia de plagas</p>

TAMARINDO

Descripción:	Los frutos son vainas indehiscentes curvadas y con protuberancias, debido a las semillas que reserva en su interior, mide de 8-15 cm de largo y 1 cm de grosor, el pericarpio es delgado que se convierte en una cascara quebradiza en la madures del fruto. Las vainas tienen una pulpa jugosa combinada con fibras, en el interior posee una capa coriácea septada entre las semillas.		
Variedades:	Tamarindo Criollo, Colima 204, Coetam 89 y Inifap 149		
Color:	Café o canela y marrón a marrón grisáceo		
Presentación:	Kilogramo		
Empaque primario:	Granel-Tara-Arpilla-Bolsa de plástico	Insumo Empleado:	Tara: Papel Cera
Tipo de Tratamiento:	Ninguno		



Criterios de calidad	<p>Color café o canela y marrón a marrón grisáceo</p> <p>Consistencia firme</p> <p>Sin daños mecánicos</p> <p>Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña</p> <p>Libre de podredumbres</p> <p>Libre de desarrollo de hongos</p> <p>Exento de sabores y olores extraños</p> <p>Libre de agua o exceso de humedad</p> <p>Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas</p>
Criterios de calidad no permitidos	<p>Color negro en el producto</p> <p>Presencia de moho</p> <p>Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados</p> <p>Desprendimiento de la piel en exceso</p> <p>Deshidratación</p> <p>Exceso de humedad</p> <p>Cicatrizaciones ocasionadas desde la cosecha</p> <p>Producto con tierra, barro o materia extraña</p> <p>Indicios de pudrición</p> <p>Presencia de plagas</p>



MANUEL EDUARDO JUAREZ ROBLES
RFC: JURM940928CU9



mejr09@gmail.com



249 1639842



PALMAR DE BRAVO, PUEBLA. CP. 75500

TEJOCOTE

Descripción:	El tejocote (<i>Crataegus mexicana</i>) es una especie arbórea perennifolia perteneciente a la familia Rosaceae, su forma es muy similar a las manzanas y algunas variedades de guayaba, posee un sabor agridulce y tiene un aroma muy particular, su cáscara del fruto es desabrida y áspera, mientras la pulpa tiene un sabor agridulce y es espesa, las semillas son lisas y de color marrón café, y están contenidas en un hueso de fibra que contiene entre 4 y 6 semillas.		
Variedades:	Crataegus Mexicana, Crataegus Stipulosa, Manzanilla, Chiste y Beloui		
Color:	Amarillo-naranja		
Presentación:	Kilogramo o caja		
Empaque primario:	Tara-Caja plástica	Insumo Empleado:	Tara: Papel Cera
Tipo de Tratamiento:	Ninguno		
FRUTA DE TEMPORADA (NOVIEMBRE-ENERO)			



Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color amarillo-naranja Consistencia firme Sin daños mecánicos Libres de deformaciones Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Fresco (no deshidratado) Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Manchas café o negras en el producto (causadas por enfermedades) Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados Rasgaduras o picaduras ocasionadas por plagas Deformaciones extremas en el producto Magulladuras Deshidratación en el producto Exceso de humedad Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas



MANUEL EDUARDO JUAREZ ROBLES
RFC: JURM940928CU9



mejr09@gmail.com



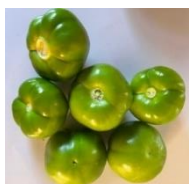
249 1639842



PALMAR DE BRAVO, PUEBLA. CP. 75500

TOMATE

Descripción:	Pertenece a la familia de las Solanáceas, también conocido como tomate verde, tomatillo o tomate de cáscara, su forma es esférica, liso, pegajoso cuando se retira la cascara que lo protege, su sabor es ligeramente ácido o algo dulce y en su interior contiene pequeñas semillas.		
Variedades:	Tomatillo, Verde Puebla, Tequila F1, Charanda F1, Reserva F1		
Color:	Verde		
Presentación:	Kilogramo o caja		
Empaque primario:	Granel-Tara-Caja plástica-Caja de madera	Insumo Empleado:	Tara: Papel Cera (si es tomate pelado)
Tipo de Tratamiento:	Ninguno		



Tomate sin cascara



Tomate con cascara

Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color verde brillante Cascara verde o ligeramente verde Uniformidad en el tamaño Consistencia firme Sin daños mecánicos Libres de deformaciones Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Fresco (no deshidratado) Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Coloración amarilla o morado Producto bofo (que la cascara sea más grande que el producto) Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados Magulladuras Picaduras ocasionadas por insectos Deformaciones en el producto Presencia de desgarre o cortes Exceso de humedad Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas

TORONJA

Descripción:	La toronja, pertenece a la familia de las Rutáceas, el fruto es globoso y puede medir hasta 15 centímetros de diámetro, su cáscara es gruesa, rugosa y aromática, mientras que internamente muestra gajos rojos o rosados, muy provocativos, la pulpa es jugosa, con pocas semillas y su sabor varía entre dulce y amargo.		
Variedades:	Ruby Red, Doble Roja, Marsh, Criolla y Red Blush		
Color:	Naranja-verde		
Presentación:	Kg o arpilla		
Empaque primario:	Granel-Arpilla-Tara-Caja de plástico	Insumo Empleado:	Tara: Papel Cera
Tipo de Tratamiento:	Ninguno		



Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color naranja-verde Consistencia firme Sin daños mecánicos Libres de deformaciones Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Fresco (no deshidratado) Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Coloración café en el producto Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados Magulladuras Picaduras ocasionadas por insectos Deformaciones extremas en el producto Deshidratación Exceso de humedad Cicatrizaciones ocasionadas desde la cosecha Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas

TUNA

Descripción:	La Tuna (<i>Opuntia ficus-indica</i>) es una especie de cactus, de la familia Cactaceae, tiene forma de trompo, que puede variar de cilíndrico a elíptico, su cáscara es gruesa y espinosa con una pulpa abundante en semillas La pulpa puede ser del mismo color que la cáscara y es carnosa, jugosa, y muy dulce.		
Variedades:	Tuna verde, Amarilla, Roja, Xoconostle y Pitahaya		
Color:	Verde, Roja y Amarilla		
Presentación:	Kilogramo o caja		
Empaque primario:	Tara-Caja plástico	Insumo Empleado:	Tara: Papel Cera
Tipo de Tratamiento:	Ninguno		



Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color verde, rojo o amarillo Uniformidad en el fruto Consistencia firme Sin daños mecánicos Libres de severas deformaciones Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Fresco (no deshidratado) Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Coloración negra o café Grietas y cicatriz en el cascara Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados Producto mallugado Picaduras ocasionadas por insectos Deformaciones extremas en el producto Deshidratación Exceso de humedad Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas

UVA

Descripción:	La uva es un fruto que pertenece a la familia de las Ampelidáceas, su forma es esférica y muy jugosa, se agrupa en racimos, su cascara es delgada y existente, posee pulpa aromática y sabor dulce.		
Variedades:	Uva Morada (Merlot, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon) y Uva Verde (Chardonnay, Chenin Blanc, Viognier, Moscatel)		
Color:	Verde, morado y rosadas		
Presentación:	Kilogramo o caja		
Empaque primario:	Bolsa de plástico- Caja de cartón	Insumo Empleado:	Bolsa de plástico
Tipo de Tratamiento:	Ninguno		



Uva Morada



Uva Verde

Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color verde o morado (dependiendo la variedad) Consistencia firme Racimo completo Sin daños mecánicos Libres de deformaciones Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Fresco (no deshidratado) Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Manchas cafés o negras en el producto (causadas por enfermedades) Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados Rasgaduras o picaduras ocasionadas por plagas Deformaciones extremas en el producto Racimos incompletos Magulladuras Deshidratación en el producto Exceso de humedad Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas



MANUEL EDUARDO JUAREZ ROBLES
RFC: JURM940928CU9



mejr09@gmail.com



249 1639842



PALMAR DE BRAVO, PUEBLA. CP. 75500

VERDOLAGA

Descripción:	La verdolaga de la especie <i>Portulaca oleracea</i> L. Esta planta herbácea crece en promedio de 15 a 50 cm de largo, es suave, carnosa, jugosa y de sabor ácido.		
Varietades:	Americana, Queretana, Mixquic, Chapingo, Golden y Red Gruner		
Color:	Verde		
Presentación:	Rollo o kilogramo		
Empaque primario:	Tara-caja de plástico	Insumo Empleado:	Ninguno
Tipo de Tratamiento	Lavado (Acido peracético)		



Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color verde Consistencia firme Sin daños mecánicos Libres de deformaciones Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Fresco (no deshidratado) Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Hojas alimonadas Puntos o manchas café por oxidación en las hojas Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados Rasgaduras o picaduras ocasionadas por plagas Deformaciones extremas en el producto Deshidratación en hojas y tallo Hojas y/o tallo seco Exceso de humedad Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas



MANUEL EDUARDO JUAREZ ROBLES
RFC: JURM940928CU9



mejr09@gmail.com



249 1639842



PALMAR DE BRAVO, PUEBLA. CP. 75500

ZANAHORIA

Descripción:	Es una planta herbácea, con hojas recortadas y raíz puntiaguda, su forma es redonda o cilíndrica y firme, su diámetro es de 3 a 6 cm de diámetro, el largo puede llegar a ser entre 10 a 18 cm.		
Variedades:	Nantes, Chantenay, Imperator, Flakee y Semileña		
Color:	Naranja		
Presentación:	Kilogramo o bolsa		
Empaque primario:	Granel-Bolsa plástica-Tara	Insumo Empleado:	Tara: Papel Cera
Tipo de Tratamiento:	Ninguno		



Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color naranja uniforme y brillante Consistencia firme Sin daños mecánicos Libres de severas deformaciones Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Fresco (no deshidratado) Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Piel seca Presencia de manchas negras signo de enfermedades o plagas Mordeduras por plaga sin cicatrizar Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados Producto quebrado o mallugado Picaduras ocasionadas por insectos Deformaciones extremas en el producto Deshidratación Exceso de humedad Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas



ZARZAMORA

Descripción:	La Zarzamora o mora, es una polidrupa o grupo de pequeñas drupas agrupadas en cabezuelas globosas. Al madurar adquiere un sabor dulce y agradable, ligeramente ácido, de tonalidades verdes al principio, pasando por rojo hasta violáceas o negras		
Variedades:	Navaho, Brazos y Choctaw		
Color:	Roja, Violeta, Negra		
Presentación:	Kilogramo o charola		
Empaque primario:	Bolsa plástica-Charola de plástico-caja de cartón	Insumo Empleado:	Caja de cartón: charola de plástico
Tipo de Tratamiento:	Ninguno		



Criterios de calidad	<p>Color Rojo, violeta o negro brillante</p> <p>Consistencia firme</p> <p>Sin daños mecánicos</p> <p>Libres de severas deformaciones</p> <p>Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña</p> <p>Libre de podredumbres</p> <p>Libre de desarrollo de hongos</p> <p>Exento de sabores y olores extraños</p> <p>Libre de agua o exceso de humedad</p> <p>Fresco (no deshidratado)</p> <p>Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas</p>
Criterios de calidad no permitidos	<p>Presencia de manchas negras o café</p> <p>Mordeduras por plaga sin cicatrizar</p> <p>Daños mecánicos cicatrizados y no cicatrizados</p> <p>Producto mallugado</p> <p>Picaduras ocasionadas por insectos</p> <p>Deformaciones extremas en el producto</p> <p>Deshidratación</p> <p>Olor fétido</p> <p>Exceso de humedad</p> <p>Producto con tierra, barro o materia extraña</p> <p>Indicios de pudrición</p> <p>Presencia de plagas</p>

CHILES SECOS



MANUEL EDUARDO JUAREZ ROBLES
RFC: JURM940928CU9



PALMAR DE BRAVO, PUEBLA. CP. 75500



mej09@gmail.com

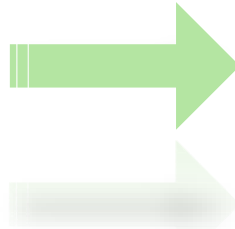


249 1639842

CHILE ANCHO



Chile Poblano



Chile Ancho

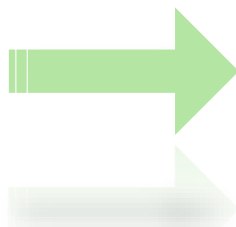
Descripción:	JEI Chile Ancho cuando está fresco, se le conoce como Chile Poblano que, una vez maduro cambia a un color rojo, después de eso, se secan al sol. La textura de la piel de este chile es una piel suave, brillante y corrugada, es de picor suave y sabor afrutado, al mirar a contraluz el chile ancho es posible apreciar tonos rojizos. El tamaño promedio del chile ancho es de 15 cm de largo por 7 cm de ancho, presenta un bajo contenido en capsaicina, por lo que no es muy picante.
Variedades:	Chile Poblano
Color:	Rojo oscuro o marrón
Presentación:	Kg
Empaque primario:	Bolsa plástica o costal de rafia

Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color uniforme rojo oscuro o marrón Consistencia corrugada Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Coloración café claro o naranja (manchas en el producto) Producto quebrado Exceso de humedad Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas

CHILE CHIPOTLE



Chile Jalapeño



Chile Chipotle

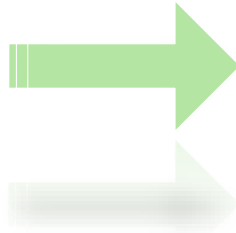
Descripción:	El chile chipotle, es un jalapeño que tiene que madurar a un color rojo en la planta, que luego se cosecha, seca y se ahuma. Esta es una variedad de chile seco relativamente picante, su textura es arrugada, carnoso y con un sabor ahumado inconfundible, el mayor porcentaje de su capsaicina se concentra en sus venas y semillas. Su tamaño varía, pero en promedio es de 7 cm de largo y de ancho 2.5 cm.
Variedades:	Jalapeño
Color:	Marrón claro o café
Presentación:	Kg
Empaque primario:	Bolsa plástica o costal de rafia

Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color marrón claro o café uniforme Consistencia arrugada Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Coloración café claro (manchas en el producto) Producto quebrado Exceso de humedad Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas

CHILE COPI



Chile Copi Verde



Chile Copi Rojo

Descripción:	Es un fruto muy alargado que madura en rojo, tiene una longitud promedio de 10 a 14 cm y ancho de 1.5 cm. Su piel es lisa, no es excesivamente picoso.
Variedades:	Chile Copi Verde
Color:	Rojizo oscuro
Presentación:	Kg
Empaque primario:	Bolsa plástica o costal de rafia

Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color rojizo oscuro Textura lisa Sin pedúnculo Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Coloración café claro o naranja (manchas en el producto) Producto quebrado Exceso de humedad Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas



MANUEL EDUARDO JUAREZ ROBLES
RFC: JURM940928CU9



mejr09@gmail.com



249 1639842

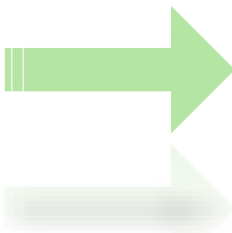


PALMAR DE BRAVO, PUEBLA. CP. 75500

CHILE DE ÁRBOL



Chile Serrano



Chile de Árbol Seco

Descripción:	El chile de árbol seco en su versión fresca es de color verde (chile serrano), pero al madurar se vuelve rojo, y ya una vez deshidratado pasa a ser rojo oscuro brillante, es alargado y delgado, suele medir en torno a 7 cm de largo por 1 cm de ancho. Se considera bastante picante.
Variedades:	Serrano
Color:	Rojo
Presentación:	Kg
Empaque primario:	Bolsa plástica o costal de rafia

Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color rojo brillante uniforme Consistencia firme y lisa Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Coloración café claro o naranja (manchas en el producto) Producto quebrado Exceso de humedad Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas



MANUEL EDUARDO JUAREZ ROBLES
RFC: JURM940928CU9



mejr09@gmail.com

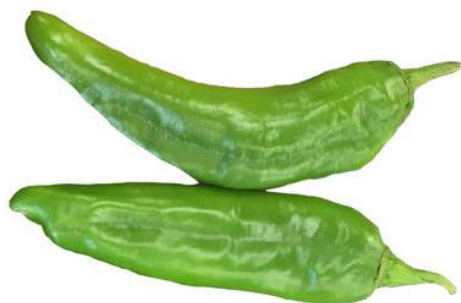


249 1639842

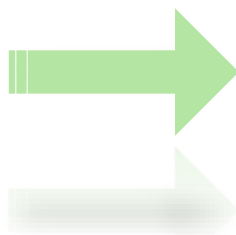


PALMAR DE BRAVO, PUEBLA. CP. 75500

CHILE GUAJILLO



Chile Mirasol



Chile Guajillo

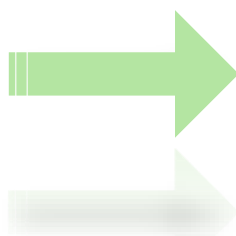
Descripción:	El chile Guajillo cuando está fresco, tiene un color verde que cambia a un rojo intenso cuando madura, la versión fresca se llama "Chile Mirasol", su piel es tersa y brillante, su tamaño es alargado puede alcanzar los 10 centímetros de largo y al menos 4 cm de ancho. Tiene un sabor terroso, no excesivamente picante y esconde cierta dulzura debajo de su acidez.
Variedades:	Mirasol
Color:	Rojizo oscuro
Presentación:	Kg
Empaque primario:	Bolsa plástica o costal de rafia

Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color uniforme rojizo brillante Consistencia firme y lisa Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Coloración café claro o naranja (manchas en el producto) Producto quebrado Exceso de humedad Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas

CHILE PASILLA



Chile Chilaca



Chile Pasilla

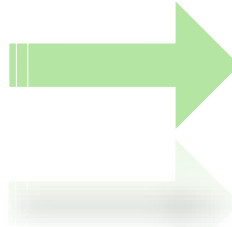
Descripción:	El Chile Pasilla cuando esta fresco (color verde) recibe el nombre de Chile Chilaca y el nombre de pasilla se debe a su piel arrugada y de color oscuro (casi negro). Su forma es alargada y su tamaño promedio es entre 15 y 20 cm de largo y 3 cm de ancho, es moderadamente picante, tiene un sabor complejo y su aroma es afrutado.
Variedades:	Chile Chilaca
Color:	Negro
Presentación:	Kg
Empaque primario:	Bolsa plástica o costal de rafia

Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color negro uniforme Consistencia corrugada Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Coloración café claro o naranja (manchas en el producto) Producto quebrado Exceso de humedad Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas

CHILE PUYA



Chile Puya en verde



Chile Puya

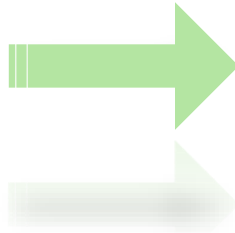
Descripción:	El chile puya es un pimiento similar al guajillo, pero más pequeño y picante. Su forma es estrecha y larga, mide aproximadamente entre 5 y 7 centímetros de largo y 2 cm de ancho. Su color varía desde verde cuando está inmaduro, hasta rojo intenso cuando alcanza la madurez. La piel es de un rojo carmesí intenso y pueden volverse aún más oscura.
Variedades:	Chile Puya Verde
Color:	Rojo carmesí intenso
Presentación:	Kg
Empaque primario:	Bolsa plástica o costal de rafia

Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color rojo carmesí intenso Textura lisa Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Coloración café claro o naranja (manchas en el producto) Producto quebrado Exceso de humedad Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas

CHILE RAYADO



Chile Jalapeño Rayado



Chile Rayado

Descripción:	Pertenece a la familia de los jalapeños, se identifica como un chile huasteco jalapeño rayado, su nombre se debe a que este fruto presenta unas líneas características, las cuales llegan a cubrir hasta el 100% de su superficie. El fruto mide de 6 a 12 cm de largo y 3 a 4 cm de ancho.
Variedades:	Chile Jalapeño Rayado
Color:	Café oscuro
Presentación:	Kg
Empaque primario:	Bolsa plástica o costal de rafia

Criterios de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Color café oscuro Textura corrugada Limpias, libre de tierra, barro o cualquier materia extraña Libre de podredumbres Libre de desarrollo de hongos Exento de sabores y olores extraños Libre de agua o exceso de humedad Libre de plagas y daños ocasionado por las mismas
Criterios de calidad no permitidos	<ul style="list-style-type: none"> Coloración café claro o naranja (manchas en el producto) Producto quebrado Exceso de humedad Producto con tierra, barro o materia extraña Indicios de pudrición Presencia de plagas