



FICHA TÉCNICA

Golden Fruit es un recubrimiento de cera para frutas con cáscara no comestible que proporciona protección y embellece la fruta, la aplicación de Golden Fruit, durante la operación de empaque hace más atractivo su producto y lo más importante reduce la pérdida de humedad, retarda el decaimiento, protege las frutas de bacterias, hongos e infecciones, y las mantiene frescas y firmes, especialmente cuando el transporte es lento o los mercados de consumo están alejados.

Golden Fruit es fácil de usar y de alto rendimiento, reduce las pérdidas por maltrato, hongos y bacterias, reduciendo pérdidas pos cosecha. Su costo por unidad es mínimo. Proporciona una atractiva apariencia a su producto, mejora la presentación al consumidor final, resaltando el producto e incrementando la rotación de inventario de producto tratado.

Apariencia _____	Líquido viscoso
Densidad aparente _____	1.020-1.035
pH _____	9.3-10,2
Sólidos totales _____	18-20%

Después de lavar las frutas con abundante agua se procede a su enjuague y secado. Posteriormente se aplica Golden Fruit en la dilución apropiada para cada tipo de fruta a encerar. Su aplicación puede ser por aspersión, inmersión o cama de uretano, según sistema de cada planta.

La Composición de las ceras comercializadas por Carlos Rubiano en Colombia están exentas de morfina y cumplen estrictamente la legislación europea de aditivos alimentarios (Directiva 95/2/CE y reglamento (CE) 1333/2008).