

A photograph of an industrial avocado processing facility. In the foreground, a white metal conveyor belt is filled with dark green avocados. A blue vertical bar is positioned in the center of the belt. The background shows a large industrial building with yellow safety railings. A semi-transparent green box with white text is overlaid on the top center of the image.

AVOOLIO

AVOCADO OIL DE MÉXICO S. DE R.L. DE C.V.

NUESTRA CULTURA

INTEGRACIÓN
COLABORACIÓN
INNOVACIÓN
LIDERAZGO

Avocado Oil de México S. de R.L. de C.V. trabaja con potencial y eficiencia para lograr un posicionamiento líder en la exportación de aguacate fresco y en su desarrollo de derivados a través de su alta calidad de productos y equipo humano destacado.



AvoOlio nació como una propuesta de innovación en el trabajo de campo en México. **AVOCADO OIL DE MEXICO S. DE R.L. DE C.V.** es miembro de **APEAM, A.C.**, o la Asociación de Productores y empacadores Exportadores de Aguacate de México.

AvoOlio se enfoca en la generación de proyectos productivos que benefician a toda la cadena de valor de la industria, incluyendo a los productores, empacadores, comercializadores y el consumidor.





CAJAS DE PRESENTACIÓN





CAJA DE EXPORTACIÓN

CAJA DE CARTÓN BLANCA AVOOLIO

CATEGORÍA 1

4 kg

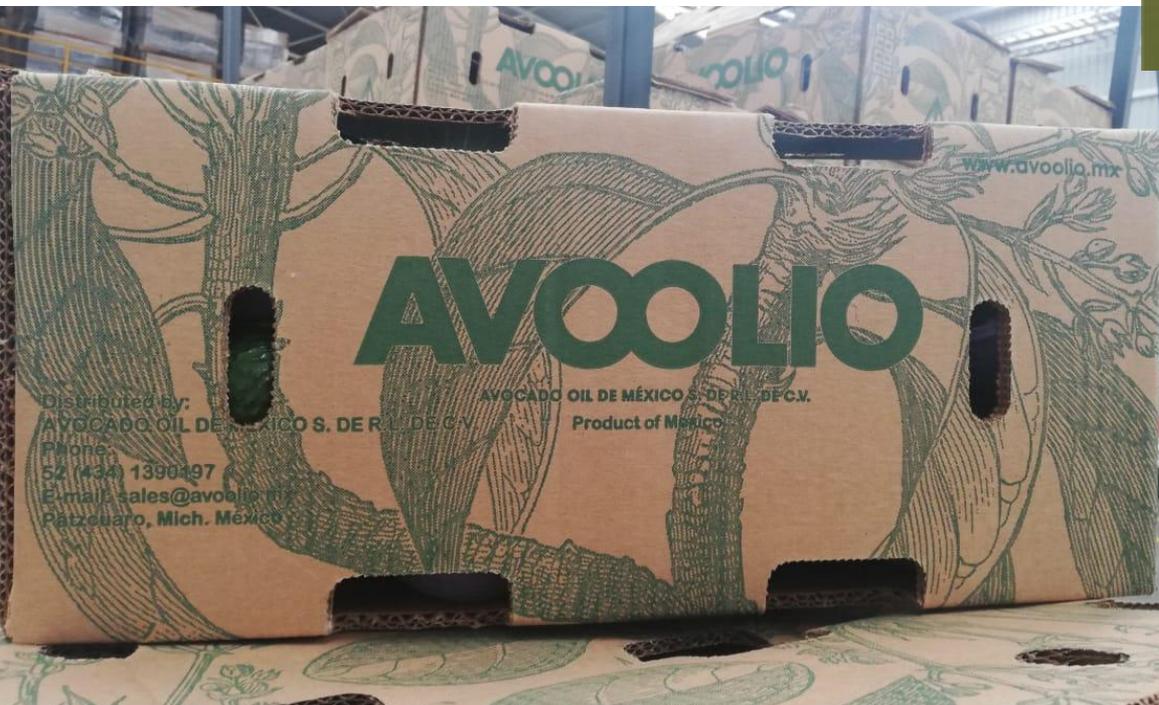
6 kg

11.3 kg

Calibres: 32, 36, 40, 48,
60, 70, 84

*CALIBRES DE ESTADOS UNIDOS,
VER TABLA DE REFERENCIA AL FINAL
DE PRESENTACIÓN





CAJA DE EXPORTACIÓN

CAJA DE CARTÓN CAFÉ AVOOLIO

CATEGORÍA 2

11.3 kg

Calibres: 32B, 36B, 40B, 48B, 60B, 70B

*CALIBRES DE ESTADOS UNIDOS, VER TABLA DE REFERENCIA AL FINAL DE PRESENTACIÓN





CAJA DE EXPORTACIÓN

CAJA DE PLÁSTICO NEGRA GENERICA

CATEGORÍA 1

10 kg

20 kg

RPC 8.6 kg

RPC 17.2 kg

Calibres: 32, 36, 40, 48,
60, 70, 84

*CALIBRES DE ESTADOS UNIDOS,
VER TABLA DE REFERENCIA AL FINAL
DE PRESENTACIÓN



CHAROLAS

1

Caja de cartón de 11.3 kg contiene dos charolas, caja de 6 kg contiene una. Todas las cajas genéricas de plástico contienen charola.

2

Se manejan seis diferentes charolas considerando cada calibre, el calibre 84 se empaca sin charola.

3

La charola ayuda a colocar y proteger el producto con la finalidad de mantener la calidad.





CÓDIGO PLU

Utilizamos nuestra propia etiqueta la cual contiene, nuestro nombre, el número de registro de la empresa, código de barras y el número de PLU.

Utilizamos tres diferentes PLU's

PLU #4770 para calibres 28, 32, 36

PLU #4225 para calibre 40 y 48

PLU #4046 para calibre 60, 70 y 84





380 g - 330 g	
	SUPER
	32
	12
	12

330 g - 300 g	
	SUPER
	36
	14
	14

300 g - 265 g	
	SUPER
	40
	16
	16

265 g - 205 g	
	EXTRA
	48
	24
	18
	18

205 g - 170 g	
	PRIMERA
	60
	30
	22
	22

170 g - 150 g	
	MEDIANO
	70
	24
	24

150 g - 120 g	
	COMERCIAL
	84
	26
	26

CALIBRES DE EXPORTACIÓN



AvoOlio

ESPECIFICACIONES DE CALIDAD DE EXPORTACIÓN

DAÑO PERMITIDO EN FRUTA EXPORTADA

TIPO DE DAÑO

MECÁNICO

GRANIZO

DESTUPADO

QUEMADURA DE SOL

SUN BLUSH

ROZAMIENTO

CLAVO

VARICELA/ VIRUELA

TRIPS

ROÑA

PATA DE GALLO

ESCAMAS

GUSANO

ALGA

MANCHAS

DEFORMIDAD

COLOR

DESCRIPCIÓN

Daños como cortes, raspaduras y golpes que exponen pulpa.

Golpes de granizo que formen hoyos en la superficie

Cavidad del pedúnculo no muy dañada y profunda.

Amarillo (no rojo, no café)

Marca de color verde brillante o amarillo.

Marca color café en la superficie de la cáscara, no debe ser severa .

Marca oscura en la superficie del fruto.

Solo seca

Cáscara

Mancha café en la cáscara.

Cáscara

Puntos blancos en la cáscara.

Solo cáscara

Solo cáscara

Mancha de cal, cobre

Frutos ovalados o alargados

Verde, jaspeado y negro. No se debe revolver verde con los otros colores.

CATEGORÍA 1

NO PERMITIDO

NO PERMITIDO

NO PERMITIDO

NO PERMITIDO

NO PERMITIDO

10%

NO PERMITIDO

5%

15% SI SE PRESENTA SOLO

NO PERMITIDO

NO PERMITIDO

NO PERMITIDO

NO PERMITIDO

NO PERMITIDO

NO PERMITIDO

10%

VERDE O JASPEADO

CATEGORÍA 2

15% SIN DAÑAR O EXPONER PULPA

10% SOLO SUPERFICIAL

PERMITIDO SI NO SE VE LA PULPA

15%

NO PERMITIDO

20%

5% DOS PEQUEÑAS MANCHAS DE 1 A 2MM

15%

30% SI SE PRESENTA SOLO O 15% SI SE PRESENTA CON ROÑA

15%

10%

NO PERMITIDO

10%

5%

NO PERMITIDO

20%

VERDE O JASPEADO, NEGRO SOLO SI EL FRUTO ES FIRME





AVOOLIO

Avocado Oil de México

INFORMACIÓN DE CONTACTO & CERTIFICACIONES

MICHEL ORENDAIN GONZÁLEZ
SALES MANAGER
SALES@AVOOLIO.MX
+52 (434)139-0199



www.avoolio.mx