



FICHA TÉCNICA FRUTA FRESCA

Vigencia desde
01/09/2012

Fecha de revisión
01/08/2012

Materia Prima

HACIENDA ZANJÓN DEL HOBO
Rodolfo Quintero

FIT-08/1

FICHA TÉCNICA JALAPEÑO A GRANEL



| | | |
|-------------------|---|-------------------------------|
| Tipo | : | Hortaliza en fresco |
| Nombre Común | : | Jalapeño, Hot pepper, pickles |
| Nombre Científico | : | <i>Capsicum annuum</i> |
| Origen | : | América |

DESCRIPCIÓN GENERAL

Producto fresco y sano, obtenido mediante buenas prácticas agrícolas y buenas prácticas de manufactura según lo estipulado en el decreto 3075/97.

Para el control de calidad se tendrán en cuenta la normalización establecida y reportada. Norma que debe cumplir: NTC. 1291. Frutas y hortalizas

CONDICIONES GENERALES

- Color característico para grado de fruta madura, con consistencia firme
- El estado físico externo debe corresponder a una apariencia sana, libre de magulladuras, insectos, daños por deshidratación
- Sabor característico sin indicios de fermentación u oxidación
- No debe presentar material extraño
- Producto 100% natural
- El fruto del jalapeño es carnoso y alargado, alcanzando los 7 cm. de largo y alrededor de 3 de ancho en la base. Se emplea tanto antes como después de la maduración

EMPAQUE

- Canastillas plásticas por 10 Kg.
- Caja de Cartón por 10 Kg.
- Cajas de cartón de la mejor calidad, dependiendo de los volúmenes se puede trabajar con la marca del cliente.

ROTULADO

No requiere de rotulado (resolución Número 005109 de 2005 del Ministerio de la protección social).

ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

El producto debe ser almacenado en condiciones de refrigeración de 5°C a 7 °C y libres de humedad para garantizar una vida útil de 7 – 10 días.



**FICHA TÉCNICA
FRUTA FRESCA**

Vigencia desde
01/09/2012

Fecha de revisión
01/08/2012

Materia Prima

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

| Nombre: | Jalapeño | Categoría: | VERDURAS HORTALIZAS Y OTROS VEGETALES |
|-------------------|-----------------------|-------------------------|--|
| Nombre Común: | JALAPEÑO CHILE | Nombre Científico: | <i>Capsicum</i> |
| Nombre en Inglés: | HOT PEPPERS | Composición Nutricional | Por cada 100 g |
| Agua | 92.21 % | Vit. A Equiv. Retinol | 157.00 mcg |
| Energía | 26.00 Kcal. | Ác. Grasos Mono-Insat. | 0.01 g |
| Proteína | 0.99 g | Ác. Grasos Poli-Insat. | 0.16 g |
| Grasa | 0.30 g | Ác. Grasos Saturados | 0.06 g |
| Carbohidratos | 6.03 g | Colesterol | 0.00 mg |
| Fibra Diet. Total | 2.00 g | Potasio | 211.00 mg |
| Ceniza | 0.47 g | Sodio | 2.00 mg |
| Calcio | 7.00 mg | Zinc | 0.25 mg |
| Fósforo | 26.00 mg | Magnesio | 12.00 mg |
| Hierro | 0.43 mg | Vitamina B6 | 0.29 mg |
| Tiamina | 0.05 mg | Vitamina B12 | 0.00 mcg |
| Ribofavina | 0.09 mg | Acido Fólico | 0.00 mcg |
| Niacina | 0.98 mg | Folato Equiv. FD | 18.00 mcg |
| Vitamina C | 190.00 mg | Fracción Comestible | 0.82 % |

*Porcentaje de la cantidad necesaria del consumo diario de cuerpo humano en base a una dieta de 2000 calorías. La cantidad diaria de calorías cambia en función de la necesidad de cada persona: edad, peso, actividad.