



**FICHA TÉCNICA
FRUTA FRESCA**

Vigencia desde
01/09/2012

Fecha de revisión
01/08/2012

Materia Prima

HACIENDA ZANJÓN DEL HOBO

FIT-07/1

Rodolfo Quintero

FICHA TÉCNICA MARACUYA MALLA POR 1 Kg



Tipo	:	Fruta en fresco
Nombre Común	:	Maracuya, Yellow passion fruit
Nombre Científico	:	<i>Passiflora edulis f. flavicarpa</i>
Origen	:	Se originaron posiblemente en la amazonia brasileña y zonas tropicales de centro y sur 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
- La fruta contiene, como todas las de su género, cerca de 250 semillas pequeñas, de color café oscuro y agradable sabor. Las semillas se encuentran suspendidas en un líquido gelatinoso de color amarillo - naranja. Posee un sabor muy aromático y agridulce, similar a una mezcla de melocotón, fresas y moras. Las maracuyas amarillas son más grandes que sus parientes rojas o moradas y tiene un sabor más ácido.

EMPAQUE

El producto es empacado en mallas por un kilo y embaladas en:

- Canastillas plásticas por 10 mallas.
- Caja de Cartón por 8 mallas.
- 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).



**FICHA TÉCNICA
FRUTA FRESCA**

Vigencia desde
01/09/2012

Fecha de revisión
01/08/2012

Materia Prima

ALMACENAMIENTO Y VIDA UTIL

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 3 – 5 días.

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Nombre	Maracuya	Categoría:	FRUTAS Y JUGOS DE FRUTAS
Nombre Común:	MARACUYA	Nombre Científico:	<i>Passiflora edulis f. flavicarpa</i>
Nombre en Inglés:	PASSION-FRUIT, JUICE W/PURPLE, RAW	Composición Nutricional	Por cada 100 g
Agua	85.62 %	Vit. A Equiv. Retinol	36.00 mcg
Energía	51.00 Kcal.	Ác. Grasos Mono-Insat.	0.01 g
Proteína	0.39 g	Ác. Grasos Poli-Insat.	0.03 g
Grasa	0.05 g	Ác. Grasos Saturados	0.00 g
Carbohidratos	13.60 g	Colesterol	0.00 mg
Fibra Diet. Total	0.20 g	Potasio	278.00 mg
Ceniza	0.34 g	Sodio	6.00 mg
Calcio	4.00 mg	Zinc	0.05 mg
Fósforo	13.00 mg	Magnesio	17.00 mg
Hierro	0.24 mg	Vitamina B6	0.05 mg
Tiamina	0.00 mg	Vitamina B12	0.00 mcg
Ribofavina	0.13 mg	Acido Fólico	0.00 mcg
Niacina	1.46 mg	Folato Equiv. FD	7.00 mcg
Vitamina C	30.00 mg	Fracción Comestible	1.00 %

*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.