



FICHA TÉCNICA FRUTA FRESCA

Vigencia desde
01/09/2012

Fecha de revisión
01/08/2012

Materia Prima

HACIENDA ZANJÓN DEL HOBO
Rodolfo Quintero

FIT-03/1

FICHA TÉCNICA PIMENTÓN COLOR BANDEJA



Tipo : Hortaliza en fresco Nombre
Común : Pimentón color, Paprika
Nombre Científico : *Capsicum*
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 hortaliza 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
- Se dan en múltiples formas, tamaños y colores: redondos, cónicos, alargados, torcidos, en forma de botoncillos, de zanahoria, de pera, anaranjada, amarilla, casi blanca, otros de mayor tamaño y más dulces.

EMPAQUE

El producto es empacado en bandejas de peso variable y estas son embaladas en:

- Canastillas plásticas por 10 Kg.
- Caja de Cartón por 5 Kg
- Cajas de cartón de la mejor calidad, dependiendo de los volúmenes se puede trabajar con la marca del cliente.

ROTULADO

En cada bandeja va una etiqueta (material alimentario) en el cual se consigna la información exigida por la 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, ó a temperatura ambiente no mayor a 15°C y libres de humedad para garantizar una vida útil de 5 días.

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Nombre:	Pimentón	Categoría:	VERDURAS HORTALIZAS Y OTROS VEGETALES	
Nombre Común:	CHILE DULCE/PIMIENTO	Nombre Científico:	Capsicum	
Nombre en Inglés:	PEPPERS, SWEET RED, FRESH RAW	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.