|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre del alimento** | **Ciruela calentana.** |
| **Calidad** | La fruta debe cumplir con la siguiente normatividad:   * Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. * Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. * INVIMA frutas y verduras frescas * Frutas y hortalizas frescas generalidades NTC 1291.   Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entren en vigencia. |
| **Generalidades** | Las ciruelas es una drupa redondeada de tres (3) a cuatro (4) cm de diámetro de color muy variado, que puede oscilar de rojo a rojo violáceo, en su interior presenta un hueso de forma plana y rugosa, de pulpa firme y en su más alto grado de madurez optimo es blanda, la pulpa de color amarilla o roja. |
| **Requisitos generales** | Las ciruelas deben estar enteras, exteriormente secos, limpios, sin manchas ni grietas, no deben presentar heridas ni huellas de ataques de plagas y enfermedades.  No deben presentar indicios de pudrición ni magulladuras o heridas no cicatrizadas.  Deberán estar bien formadas. Podrán presentar solamente daños superficiales y no deberán presentar manchas en la cascara.  Deben estar exentos de podredumbre o deterioro.  Las frutas deben estar libres de cualquier materia extraña (tierra, polvo, plagas, agroquímicos y cuerpos extraños).  Debe tener tamaño uniforme, sin presencia de daños mecánicos o golpes (sin magulladuras).  No se permite la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas.  Ninguna de las frutas debe presentar alteraciones por frío.  En el momento de la entrega a los estudiantes, la fruta debe cumplir con las siguientes características sensoriales, las cuales deben ser adecuadas para su consumo inmediato:  **Color:** la piel tiene un color púrpura o amarillo o rojo vino según la variedad y la pulpa de color amarilla o roja de acuerdo a la variedad.  **Sabor:** entre ácidos y dulces o sabores más perfumados. Es característico el contraste entre la amarga piel y la pulpa dulce. No se permite la inclusión de frutas en estado verde o pintón o sobre maduro.  **Olor:** característico y perfumado.  **Consistencia: l**a fruta debe presentar una consistencia firme.  Las frutas deben presentarse frescas, limpias y desinfectadas en el momento del suministro, con un índice de madurez adecuado, de tal manera que les permita soportar su manipulación, transporte, conservación y consumo.  No se permite la entrega de frutas en inadecuado estado de maduración, ni presencia de alteraciones físicas que no sean propias de cada variedad o la presencia de sustancias extrañas. El estado físico externo debe corresponder a una apariencia sana, libre de magulladuras, insectos y daños por deshidratación.  El producto debe cumplir con las siguientes características:  **Características microbiológicas:**   |  |  | | --- | --- | | **INVIMA FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS** | **PARAMETRO** | | Aislamiento de *Salmonella / 25g* | Ausencia |   Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. |
| **Requisitos de conservación, almacenamiento y transporte** | **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte**:  **Conservación:** este producto debe conservarse a temperatura ambiente, en canastillas plásticas y sobre estibas totalmente limpias y en buen estado, en un lugar fresco alejado de focos de contaminación, olores fuertes, libre de plagas, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.  **Almacenamiento:** el producto se debe almacenar en buenas condiciones higiénico-sanitarias, en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de producto a almacenar, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.  **Transporte:** se debe transportar en condiciones higiénico sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas en óptimas condiciones higiénico-sanitarias para evitar contaminaciones. Lo anterior dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia. |
| **Embalaje** | Producto será empacado por porciones en bolsas de polietileno de baja densidad con micro perforaciones, embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del mismo. Así mismo que se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. |
| **Presentación** | Refrigerio Tipo B, C y N: varias unidades que cumplan con mínimo 100 g en total. |

**NOTA 1:** la presente Ficha Técnica describe las características mínimas que deberá cumplir el producto, garantizando los requisitos mínimos establecidos por la SED.