|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre del alimento** | **Manzana (verde, roja y nacional).** |
| **Calidad** | La fruta debe cumplir con la siguiente normatividad:   * Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. * Frutas y frescas generalidades NTC 1291. * INVIMA frutas y verduras frescas. * Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.   Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entren en vigencia. |
| **Generalidades** | La manzana deben presentarse fresca, limpia y desinfectada, con un grado madurez tal que permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato.  Debe estar entera, sana, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.  Las frutas deberán ser de la misma variedad. Exentas de cualquier materia extraña visible (tierra, polvo, agroquímicos y cuerpos extraños).  Estar exentas de plagas y daños causados por las mismas.  Exentas de humedad externa anormal.  Con consistencia firme.  Estar exentas de manchas obscuras internas.  Debe tener tamaño uniforme aproximadamente, sin presencia de daños mecánicos o golpes (sin magulladuras).  No se permite la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas.  Se excluyen los frutos que presenten piel opaca, arrugada o con manchas.  Ninguna de las frutas debe presentar alteraciones por frío.  **Color:** la piel es verde y/o roja según variedad, pulpa color marfil y con semillas en su interior  **Sabor**: tiene una pulpa jugosa y dulce |
| **Requisitos generales** | **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. |
| **Requisitos Específicos** | **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 y normas que la modifiquen o sustituya. |
| **Embalaje** | Producto 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 A Unidad mínimo x 100 g  Refrigerio Tipo B Unidad mínimo x 100 g  Refrigerio Tipo C y N Unidad mínimo x 100 g |

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