|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre del alimento** | **Piña porcionada empacada al vacío (variedad: Golden *Sweet* o MD2)** |
| **Calidad** | El producto debe cumplir la siguiente normatividad:   * Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. * Resolución 5109 de 2005 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. * Resolución 333 de 2011 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. * NTC 729 * Resolución 3929 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 ensaladas frutas y verduras   Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia. |
| **Generalidades** | Se entiende por piña porcionada empacada al vacío, el producto obtenido de la selección, lavado y desinfección, pelado, cortado con piña madura, fresca con textura, color, sabor y olor característico del producto, a la que se ha retirado la piel y el corazón, empacada al vació.  Para el empaque al vacío de la piña porcionada, se debe aplicar el método de envasado al vació consiste en la eliminación total del aire dentro del envase, sin que sea remplazado por otro gas. |
| **Requisitos generales** | Producto mínimamente procesado y refrigerado.  La piña porcionada de variedad *Golden Sweet* o MD2, debe tener una textura consistente, firme, compacta.  Color: característico, amarillo claro o amarillo intenso.  Sabor: característico de fruto sano y maduro.  Olor: característico a la variedad de piña empleada, sanas maduras libres de olores extraños, limpias, y exentas de cualquier materia extraña visible; de plagas o daños causados por estas que afecten al aspecto general del producto; de daños causados por bajas y/o altas temperaturas; de manchas oscuras internas.  En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del fruto.  **Forma del producto:**  ***Rodajas enteras o anillos:*** anillos o rodajas circulares uniformemente cortados a través del eje de los cilindros de piña.  ***Rodajas fragmentadas:*** porciones en forma de arco que pueden no ser uniformes en tamaño y/o forma.  ***Cuartos de rodajas****:* cuartos de rodajas, uniformemente cortados.  Para residuos de plaguicidas deben tener en cuenta las normas oficiales de carácter nacional o en su defecto las Normas Internacionales FAO/OMS u otras adoptadas por el Ministerio de Salud.  **Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte:**  **Conservación:** el producto debe conservarse a temperatura de refrigeración no mayor a 6ºC, en canastillas plásticas y sobre estibas, 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. Consumirse después de abierto en el menor tiempo posible.  **Almacenamiento:** Este producto debe mantenerse en canastillas estibadas, a temperatura de refrigeración no mayor a 6ºC. Los cuartos de almacenamiento deben permanecer en buenas condiciones higiénico-sanitarias, y disponer de controles de temperatura., 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:** El producto debe ser transportado en canastillas plásticas, debidamente estibado, en vehículo aislado, que cuente con sistema de refrigeración, a una temperatura no mayor a 6°C, se deberán mantener controles de temperatura desde el cargue, hasta el momento de la entrega. El producto se mantendrá en condiciones que cumpla con lo establecido. 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 fisicoquímicas**     |  |  | | --- | --- | | **PARAMETRO** | **VALOR REFERENCIA Requerimientos** | | Porcentaje mínimo de sólidos solubles disueltos por lectura refractométrica a 20°C (Brix) | 9° Brix | | Acidez Titulable | 0,3 % m/m |   **Características microbiológicas:**   |  |  | | --- | --- | | **PARAMETRO (Unidades)** | **VALOR REFERENCIA (INVIMA Ensaladas frutas verduras).** | | NMP Coliformes totales (NMP/g) | 150 | | NMP Coliformes Fecales (NMP/g) | <3 | | 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, del Ministerio de la Protección Social.  **Nombre específico de los ingredientes**: piña porcionada, empacada al vacío.  **Aditivos:** Se permite la adición de aditivos autorizados, estos se deben reportar en el rotulo del producto.  **Vida útil, fecha de vencimiento**: El tiempo de duración sanitaria es determinado por el fabricante. En el momento del suministro el producto debe ser entregado dentro del tiempo de su vida útil. |
| **Empaque y rotulado** | **Empaque primario**: debe cumplir cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la modifique o sustituya. El producto debe ser empacado o envasado en empaque flexible, grado alimenticio, inerte, que no genere migraciones de componentes al producto, resistente, permeable a los gases y a la humedad, que mantenga las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto, debe ser resistente al sellado y fundido, deberá ser resistente a la impresión flexográfica y fabricado con materiales amigables con el medio ambiente. El sellado deberá garantizar la integridad aséptica, microbiológica, sensorial y fisicoquímica del producto.  **Rotulado:** El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social en el caso que lo requiera, y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.  El empaque debe especificar resaltadas y legibles, la fecha de vencimiento y el número de lote, la variedad de piña utilizada, método de conservación especificando el modo de consumo |
| **Presentación** | Refrigerio Tipo A mínimo x 100g. Porción entera, fragmentada o cuartos de rodaja.  Refrigerio Tipo B mínimo x 100g. Porción entera, fragmentada o cuartos de rodaja.  Refrigerio Tipo C y N mínimo x 100g. Porción entera, fragmentada o cuartos de rodaja. |

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