|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre del alimento** | **Durazno.** |
| **Calidad** | La fruta debe cumplir con la siguiente normatividad:   * Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. * 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** | Fruta dulce y aroma delicado, de piel aterciopelada, normalmente, posee una carne amarilla o blanquecina.    Deben presentarse frescas, limpias y desinfectadas, con un grado madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato.  Deben estar enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.  Las frutas deberán ser de la misma variedad.  Estar limpias y desinfectadas, 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.  Color característico para grado de fruta madura, 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.  No se permite la inclusión de frutas en estado verde o pintón o sobre maduro.  Ninguna de las frutas debe presentar alteraciones por frío.  **Consistencia:** semidura  **Color**: amarillo claro, y en algunos casos es amarillo ocre o color verde dependiendo de la variedad  **Sabor:** 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, 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 B máximo dos unidades x mínimo 100 g**  **Refrigerio Tipo C y N máximo dos unidades x mínimo 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.