|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre del alimento** | **Mango maduro.** |
| **Calidad** | La fruta debe cumplir con la siguiente normatividad:   * Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. * Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. * INVIMA frutas y verduras frescas * Frutas y hortalizas frescas. Generalidades NTC 1291. * Frutas frescas mango NTC 1266   Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entren en vigencia. |
| **Generalidades** | El mango debe presentarse fresco, limpio y desinfectado, 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 entero, sano, y exento 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.  Color característico para grado de fruta madura, con consistencia firme y 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 sobremaduro.  Ninguna de las frutas debe presentar alteraciones por frío.  **Color:** Cáscara de color amarillo mezclado con un rojo suave casi anaranjado. Su pulpa es de color amarillo intenso, casi anaranjado.  **Sabor:** Dulce, con casi nada de ácido, con textura carnosa, jugosa y consistencia firme. |
| **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. |
| **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.