|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre del alimento** | **Banano maduro o Banano o Urabá común.** |
| **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 frescas y hortalizas generalidades NTC 1291.   Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia. |
| **Generalidades** | El banano común o banano maduro es una especie frutal, que se caracteriza por ser de forma alargada o ligeramente curvada, de piel gruesa, de color amarillo y fácil de pelar. La parte comestible o pulpa es color marfil y carnosa, rica en almidón. La fruta es de sabor es dulce, intenso y perfumado. |
| **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.  Los bananos deben estar enteros y duros, exteriormente secos, limpios, sin manchas ni grietas, no deben presentar rayas profundas ni huellas de ataques de plagas y enfermedades.  No deben presentar indicios de pudrición ni magulladuras o heridas no cicatrizadas, ni tener el cuello roto.  Deberán estar bien formados. Podrán presentar solamente daños superficiales y no deberán presentar manchas entre las aristas.  En el momento de la entrega a los estudiantes, la fruta debe cumplir con las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato.  Deben estar exentos de podredumbre o deterioro.  Las frutas deben estar libres de cualquier materia extraña (tierra, polvo, plagas, agroquímicos y cuerpos extraños).  Debe ser de una misma variedad, 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.  **Color:** La piel es gruesa, de color amarillo, es fácilmente desprendible, la pulpa es de color marfil.  **Sabor:** Su sabor es dulce, intenso y perfumado. La pulpa tiene una consistencia es suave.  **Olor:** Característico y perfumado  **Consistencia:** La 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.  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 totalmente limpias y en buen estado 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 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 SED.