|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre del alimento** | **Uchuva.** |
| **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. * Fruta fresca generalidades NTC 1291. * Fruta fresca uchuva especificaciones NTC 4580.   Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entren en vigencia. |
| **Generalidades** | Las uchuvas 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, exentas de cualquier materia extraña visible (tierra, polvo, agroquímicos y cuerpos extraños), podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.  Deben estar exentas de plagas y daños causados por las mismas o de humedad externa anormal.  El color debe ser amarillo anaranjado, brillante, con consistencia suave y piel firme, con grado de madurez apto para el consumo.  El sabor de su pulpa debe ser acido azucarado, de tamaño uniforme sin presencia de daños mecánicos o golpes (sin magulladuras).  No se permite la entrega del fruto dentro de su vaina fibrosa, ni con la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas.  No se permite la inclusión de frutas en estado verde o sobremaduradas.  Ninguna de las frutas debe presentar alteraciones por frío.  **Color:** amarillo anaranjado con piel brillante  **Sabor:** acido azucarado.  Se excluyen los frutos que presenten grietas, abiertos, con piel arrugada, con manchas o dentro de su vaina. |
| **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 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 2007 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 2007 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 sustituyan. |
| **Embalaje** | Producto será empacado por porciones en bolsas de polietileno de baja densidad con microperforaciones, 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 Bolsa mínimo x 100 g  Refrigerio Tipo C y N Bolsa 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.