|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre del alimento** | **Granadilla.** |
| **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. Granadilla. Especificaciones NTC 4101.   Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia. |
| **Generalidades** | La granadilla es una fruta que tiene forma circular, de cáscara fuerte, gruesa y lisa de color anaranjado. La pulpa consiste en pequeñas semillas negras y comestibles cubiertas con una masa jugosa, cristalina, transparente y de textura gelatinosa. Su sabor es dulce y posee un agradable aroma. |
| **Requisitos generales** | Las granadillas deben estar enteras, exteriormente secos, limpios, sin manchas ni grietas, no deben presentar heridas ni huellas de ataques de plagas y enfermedades o fracturas en la cascara.  No deben presentar indicios de pudrición ni deshidratación en la pulpa, ni magulladuras o heridas no cicatrizadas.  Deberán estar bien formadas.  En el momento de la entrega a los estudiantes, la fruta debe cumplir con las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato.  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.  No se permite la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas.  Ninguna de las frutas debe presentar alteraciones por frío.  **Color:** su piel varía entre el amarillo y el naranja, en función de la variedad. La capa interna es blanca y la cavidad contiene gran cantidad de pepitas cubiertas de una carne grisácea, amarilla o verdosa. La granadilla está repleta de semillas de color negro-grisáceo.  **Sabor:** el arilo se compone de parénquima que contiene azúcares y principios ácidos que determinan un sabor dulce y muy agradable.  **Olor:** característico y afrutado.  **Consistencia:** la fruta en el excorio o cascara de tener una apariencia lisa, delgada, de consistencia dura y quebradiza; y el mesocarpio tejido esponjoso al interior, de consistencia blanda, dulce y aromado que recubre la semilla.  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.  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. |
| **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, 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 para evitar contaminaciones y deterioro. Lo anterior dando cumplimiento al 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 1 Unidad  Refrigerio Tipo B 1 Unidad  Refrigerio Tipo C y N 1 Unidad |

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