

	PRODUCTO: BERENJENA FRESCA	FECHA ACTUALIZACION : 7/1/2022
		CODIGO : FT-PR-B-001
		REVISION I 03
		PAGINA : 1 / 1
FICHA TECNICA		

1-DATOS GENERALES

DEFINICIONES	Berenjena: es el fruto de la especie Solanum melongena L. , fresco, sano, utilizado para el consumo humano, luego de ser cocido.
ALMACENAMIENTO	Si el almacenamiento es a temperatura ambiente, las berenjenas se deben almacenar expuestas al ambiente (no envasadas) en un lugar limpio, seco, ventilado y con buenas condiciones higiénicas. Si el almacenamiento es refrigerado, deben mantenerse una temperatura de 10 - 13 °C.
DURACION	De acuerdo al consumo y condiciones de almacenamiento. A temperatura ambiente, el tiempo estimado de duración de Las berenjenas es de 5 días. Bajo refrigeración el tiempo estimado es de 7 a 10 días.
ENVASE	Las berenjenas deben ser transportadas en envases abiertos (canastos, cajas), sacos, limpios, secos, y en buenas condiciones. Deben estar contruidos de un material resistente que mantengan la integridad del producto durante el transporte y entrega a los centros educativos.

2.REQUISITOS

2.1 Requisitos generales

Las berenjenas deben estar en estado natural, frescas, sanas, con la piel brillante, libre de materias, extrañas, (tierra, tallos, hojas, ramas).

Deben tener un estado de desarrollo suficiente, con la pulpa interior esponjosa, suave.

Deben estar bien desarrolladas, firmes, compactas al tacto. No deben tener signos de pudrición o deterioro, aberturas u orificios en la piel, u otro defecto que indique mala manipulación.

2.2 Requisitos físicos.

Las berenjenas a ser distribuidas el Programa de Alimentación Escolar (PAE) deben tener un peso mínimo de 240 gramos.

2.3 Requisitos Organolépticos.

CARACTERISTICA	REQUISITOS
ASPECTO	Propio de berenjenas frescas y sanas
COLOR	Morado con jaspeado blanco
SABOR	Se evalúa en el producto cocido. Característico del producto
OLOR	Característico del producto, sin olores extraños