

| | | |
|---|---|-------------------------------|
|  | PRODUCTO : HABICHUELAS (ROJAS, NEGRAS, BLANCAS, GIRITAS) | FECHA ELABORACION : 10/9/2020 |
| | | CODIGO : HAB-KA-PAE-2020-01 |
| | | REVISION I 01 |
| | | PAGINA : 1 / 1 |
| FICHA TECNICA | | |

| 1-DATOS GENERALES | |
|-----------------------|--|
| DEFINICIONES | Habichuelas , son frutos de la planta Phaseolus vulgaris L. Pertenecen al grupo de las leguminosas. Se clasifican por distintos colores, siendo las más destacadas las rojas, blancas, negras y con dos colores, crema con manchas rojas (giritas). El grano se comercializa maduro y seco. |
| ALMACENAMIENTO | En lugar limpio y seco, con buenas condiciones higiénico sanitarias. |
| ENVASE | Fundas plásticas transparentes, con el calibre adecuado para el peso del producto y bien selladas. |

| 2.REQUISITOS | | | | | | | | | | | |
|--|--|----------------|-------------|---------|------------------------|-------|--|-------|--|------|---|
| <p>2.1 Requisitos Generales</p> <p>Para cada tipo de habichuela se requiere que el producto envasado para entrega al consumidor tenga un aspecto homogéneo en cuanto al color de los granos, permitiéndose una cantidad mínima de granos de otro color. Las habichuelas deben estar exentas de materias extrañas tales como piedras, tierra, restos de envase y otros. Puede tener un mínimo de granos defectuosos tales como: granos abiertos, descascarados, arrugados, partidos. No deben tener presencia de plagas, o deterioro causado por acción de las mismas.</p> <p>2 Procedencia</p> <p>Las habichuelas destinadas al Programa de Alimentación Escolar deben ser de origen nacional, es decir cultivadas y envasadas de manera primaria en el país, cumpliendo con los requisitos establecidos en la legislación y normativas correspondientes.</p> <p>2.3 Requisitos Organolépticos.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>CARACTERISTICA</th> <th>DESCRIPCION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aspecto</td> <td>Granos secos, sueltos.</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Característico del tipo de habichuela (roja, blanca, negra, girita).</td> </tr> <tr> <td>Sabor</td> <td>El sabor debe evaluarse en el producto cocido. Característico, propio de habichuelas, libre de sabores extraños por deterioro o contaminación.</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Característico de las habichuelas crudas, libre de olores extraños.</td> </tr> </tbody> </table> | | CARACTERISTICA | DESCRIPCION | Aspecto | Granos secos, sueltos. | Color | Característico del tipo de habichuela (roja, blanca, negra, girita). | Sabor | El sabor debe evaluarse en el producto cocido. Característico, propio de habichuelas, libre de sabores extraños por deterioro o contaminación. | Olor | Característico de las habichuelas crudas, libre de olores extraños. |
| CARACTERISTICA | DESCRIPCION | | | | | | | | | | |
| Aspecto | Granos secos, sueltos. | | | | | | | | | | |
| Color | Característico del tipo de habichuela (roja, blanca, negra, girita). | | | | | | | | | | |
| Sabor | El sabor debe evaluarse en el producto cocido. Característico, propio de habichuelas, libre de sabores extraños por deterioro o contaminación. | | | | | | | | | | |
| Olor | Característico de las habichuelas crudas, libre de olores extraños. | | | | | | | | | | |

ENC. DPTO. ASESORAMIENTO CALIDAD DE LOS ALIMENTOS
KUTZ JOSEFINA FEUPÉ

