GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE	**PRODUCTO: CODITOS**	**FECHA ACTUALIZACION: 7/1/2022**
		CODIGO : CODIGO: C-PR -001
		REVISION I 04
FICHA TECNICA		**PAGINA : 1 / 1**

1-DATOS GENERALES	
DEFINICIONES	**Coditos:** son un tipo de pasta alimenticia, corta, con forma tubular y semicircular que se elaboran a partir de harina, agua, huevos, sal mas otros ingredientes autorizados y se cuecen en agua hirviendo.
ALMACENAMIENTO	Libre de humedad, temperatura ambiente, buenas condiciones higiénico - sanitarias.
ENVASE	El envase debe ser de material grado alimenticio , que conserve las cualidades organolépticas, nutritivas e inocuidad de producto. Deben estar herméticamente sellado, ser transparente (que permitan observar su contenido), resistente a las condiciones de transporte, almacenamiento y manipulación en el consumo.

2.REQUISITOS

2.1 Requisitos generales

Los coditos deberán presentar un aspecto uniforme en cuanto a tamaño y forma. Luego de ser cocidos en las condiciones que aparecen descritas en el envase, deben conservar su forma original, tener la firmeza propia del producto y no ser pastosos.

Deben estar exentos de partículas extrañas, mohos e insectos.

2.2 Requisitos Físico- químicos

CARACTERISTICAS	**REQUISITOS**	
	MNMO	MAXIMO
Humedad		13 %
Proteínas	12 %	
Carbohidratos	75 %	

2.3 Requisitos Organolépticos.

CARACTERISTICAS	**REQUISITOS**
ASPECTO	De tamaño y forma uniforme, sin unidades partidas
COLOR	Característico del producto
OLOR Y SABOR	Olor característico del producto. El sabor se evalúa en el producto cocido. Libre de sabores extraños.