

 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE</p>	PRODUCTO: ZANAHORIAS FRESCAS	FECHA ACTUALIZACION: 7/1/2022
		CODIGO: FT-PRF-Z-001
		REVISION I 03
		PAGINA : 1 / 1
FICHA TECNICA		

1-DATOS GENERALES	
DEFINICIONES	Zanahoria es la raíz de la planta <i>Daucus carota</i> L. destinada al consumo en su estado fresco.
ALMACENAMIENTO	Si el almacenamiento es a temperatura ambiente, las tayotas 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 estado de madurez, consumo y condiciones de almacenamiento. A temperatura ambiente, el tiempo estimado de duración de las tayotas es de 5 días. Bajo refrigeración el tiempo estimado es de 7 a 15 días.
ENVASE	Las zanahorias pueden ser transportados en envases abiertos (canastos, cajas), limpios, secos, y en buenas condiciones. Deben estar contruidos de un material resistente que mantengan la integridad del producto durante el trasporte y entrega a los centros educativos.

2.REQUISITOS	
<p><u>2.1 Requisitos generales</u></p> <p>Las zanahorias deben estar en estado natural, frescas, sanas, libre de materias extrañas (tierra, tallos, hojas, ramas).</p> <p>No deben tener signos de pudrición o deterioro, aberturas, orificios, ataques de plagas u otros defectos que indiquen mala manipulación.</p> <p>Deben estar bien desarrolladas. No deben tener signos de pudrición o deterioro, daños por quemaduras del sol o exceso de frío por refrigeración inadecuada.</p> <p>No deben tener corazón leñoso, ni estar deshidratadas.</p>	
<p><u>2.2 Requisitos físicos.</u></p> <p>Las zanahorias a ser distribuidas el Programa de Alimentación Escolar (PAE) deben tener un peso mínimo de 130 gramos.</p>	
<p><u>2.3 Requisitos Organolépticos.</u></p>	
CARACTERISTICA	REQUISITOS
COLOR	Característico del producto
OLOR	Característico del producto
SABOR Y OLO	Olor característico. El sabor característico en estado fresco o cocido, libre de sabores extraños.