

 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE</p>	PRODUCTO : GUINEO MADURO	FECHA ACTUALIZACION : 7/1/22
		CODIGO : FT-GM-PRF-001
		REVISION I 03
		PAGINA : 1 / 1
FICHA TECNICA		

1-DATOS GENERALES

DEFINICIONES	Guineo maduro: Es la fruta del árbol Musa sp, perteneciente a la familia de las musáceas, en estado de madurez, listo para su consumo directo.
ALMACENAMIENTO	Libre de humedad, temperatura ambiente y buenas condiciones higiénico - sanitarias.
PRESENTACION	De textura firme, entregado en manos, dedos o racimos. La cantidad entregada debe ser homogénea en cuanto a la variedad, color y calibre.
ENVASE	Los guineos se entregaran a los centros educativos en envases de material adecuado, limpio y seco.

2.REQUISITOS

2.1 Requisitos generales

Los guineos deberán presentar un grado de madurez uniforme, donde la coloración amarilla sea predominante, con algunas áreas negras. Deben ser sanos, duros y firmes al tacto.

Deben tener una superficie lisa, sin señales de deshidratación ni de maltrato físico producido por fricción, golpes o cortaduras, sin rajaduras en la corteza. No deben presentar signos de ataques de plagas.

La pulpa debe ser suave y esponjosa, propia de un guineo maduro.

2.2 Requisitos Físicos

Los guineos maduros distribuidos en el Programa de Alimentación Escolar deben tener un peso mínimo de 150 gramos.

2.3 Requisitos Organolépticos

CARACTERISTICAS	REQUISITOS
ASPECTO	Propio del guineo maduro
COLOR	Amarillo con pequeñas áreas negras.
SABOR	Propio del guineo maduro
OLOR	Propio del guineo maduro