

FICHA TECNICA

PRODUCTO: AJIES VERDES

ı	FECHA ACTUALIZACION : 7/1/2022	
	CODIGO : FT-AV-PR -001	
	REVISION I 03	
	PAGINA: 1/1	

1-DATOS GENERALES			
DEFINICIONES	Ajíes verdes: Los ajíes verdes cubanela, corresponden a una variedad de la especie Capsicum annuun "Cubanelle", de forma alargada, utilizados para preparar comidas.		
ALMACENAMIENTO	Si el almacenamiento es a temperatura ambiente, los ajíes se deben almacenar expuestos al ambiente (no envasado) en un lugar limpio, seco, ventilado y con buenas condiciones higiénico -sanitarias. Si el almacenamiento es refrigerado, deben mantenerse una temperatura de 10 - 13 °C.		
PRESENTACION	Los lotes entregados a los centros educativos, deben estar constituidos por ajíes similares en cuanto a forma y color.		
ENVASE	Los ajíes deben ser transportados en envases abiertos (canastos, cajas), sacos, limpios, secos y en buenas condiciones. Deben estar construidos de un material resistente que mantengan la integridad del producto durante el trasporte y		

2.REQUISITOS

2.1 Requisitos generales

Los ajíes deben estar en estado natural, frescos, sanos, con la piel brillante, libre de materias extrañas, (tierra, tallos, hojas, ramas).

entrega a los centros educativos.

Deben estar bien desarrollados, firmes. No deben tener signos de pudrición o deterioro, aberturas u orificios en la piel, signos de ataques de plagas, o algún otro defecto que indique contaminación o mala manipulación.

2.2 Requisitos Físicos

Los ajíes distribuidos en el Programa de Alimentación Escolar deben tener un peso mínimo de 30 gramos.

2.3 Requisitos Organolépticos

CARACTERISTICAS	REQUISITOS
ASPECTO	Propio de ajíes, frescos y sanos
COLOR	verde, propio de los ajíes cubanela
SABOR	Característico del producto cocido
OLOR	Característico del producto, fresco, libre de olores extraños.