

 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE</p>	PRODUCTO: CEBOLLAS ROJAS O BLANCAS	FECHA ACTUALIZACION: 7/1/2022
		CODIGO : CODIGO: FT-CB--001
		REVISION I 03
		PAGINA : 1 / 1
FICHA TECNICA		

1-DATOS GENERALES	
DEFINICIONES	Cebolla roja o blanca: La cebolla es un bulbo de las plantas <i>Allium Cepa L</i> , destinado al consumo fresco y en estado natural.
ALMACENAMIENTO	En lugar limpio y seco, con buenas condiciones higiénico sanitarias.
ENVASE	El envase debe proteger satisfactoriamente la cebolla, de un material adecuado, que no altere sus características. Pueden ser fundas, cajas, mallas de prolipolileno. Debe ser nuevo, limpio y seco. El contenido de cada empaque debe ser homogéneo en cuanto a su variedad, calibre y calidad.

2.REQUISITOS	
<u>2.1Requisitos generales</u>	
<p>Las cebollas deben presentar las siguientes características:</p> <p>Estar enteras, cubiertas con la piel seca que las protege, sin golpes que afecten su integridad.</p> <p>Deben ser sanas, sin signos de podredumbre o daños por congelamiento o mala manipulación.</p> <p>Deben estar limpias, libres de materias extrañas.</p> <p>Deben estar libres de plagas, o daños causados por las mismas.</p>	
<u>2.2 Requisitos físicos</u>	
<p>Las cebollas adquiridas en el Programa de Alimentación Escolar (PAE) pueden ser rojas o blancas.</p> <p>El calibre (diámetro) máximo debe ser mayor de 3.0 cm.</p>	
<u>2.3 Requisitos Organolépticos.</u>	
CARACTERISTICAS	REQUISITOS
ASPECTO	Bulbo bien formado, seco, sano
COLOR	Coloración roja o blanca propia del producto sano
SABOR Y OLOR	Característico del producto

