

FICHA TECNICA

PRODUCTO: PLATANO VERDE

| FECHA ACTUALIZACION: 7/1/22 | | |
|-----------------------------|--|--|
| CODIGO : FT-PV-PR-001 | | |
| REVISION I 03 | | |
| PAGINA:1/1 | | |
| | | |

| 1-DATOS GENERALES | | |
|-------------------|--|--|
| DEFINICIONES | Plátano verde : Producto obtenido de plantas de la variedad del género Musa destinado al consumo fresco. | |
| ALMACENAMIENTO | Libre de humedad, temperatura ambiente y buenas condiciones higiénico - sanitarias. | |
| ENVASE | Los plátanos se entregan a granel en los centros educativos. Si se utilizan sacos u otro tipo de envases, deben estar limpios y secos, libres de sustancias contaminantes. | |

2.REQUISITOS

Requisitos generales

Los plátanos deberán tener una coloración verde uniforme (sin madurar), estar enteros, sin grietas.

No deben presentar rayas profundas ni huellas de ataques de plagas o enfermedades.

No deben presentar signos de podredumbre ni daños causados por humedad excesiva.

Deben estar exentos de deformaciones, mallugaduras, daños causados por temperatura baja por exceso de refrigeración.

Requisitos Físicos

Los plátanos verdes distribuidos en el Programa de Alimentación Escolar deben tener un peso mínimo de 200 gramos.

Requisitos Organolépticos

| CARACTERISTICAS | REQUISITOS |
|-----------------|--|
| ASPECTO | Bien formado, con el pedúnculo intacto |
| COLOR | Coloración uniforme verde, sin madurar |
| SABOR | Se evalúa en el producto cocido. Característico del producto |
| OLOR | Característico del producto |