

FICHA TECNICA

PRODUCTO: TAYOTA FRESCA

FECHA ACTUALIZACION: 18/3/2022
CODIGO: FT-PR-T-001
REVISION I 03
PAGINA:1/1

1-DATOS GENERALES	
DEFINICIONES	Tayota : es el fruto de una cucurbitácea (Sechium edule) fresco, sano, utilizado para el consumo luego de su cocción. Corresponde al grupo de las hortalizas.
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	Los tayotas pueden ser transportados en envases abiertos (canastos, cajas), limpios, secos, y en buenas condiciones. Deben estar construidos de un material resistente que mantengan la integridad del producto durante el trasporte y entrega a los centros educativos.

2.REQUISITOS

2.1 Requisitos generales

Las tayotas deben estar en estado natural, frescas, sanas, libre de materias extrañas (tierra, tallos, hojas, ramas). La piel de las tayotas debe ser brillante, sin defectos visibles importantes (ralladuras, cortaduras).

Deben estar bien desarrolladas. No deben tener signos de pudrición o deterioro, daños por quemaduras del sol o exceso de frío por refrigeración inadecuada.

2.2 Requisitos Organolépticos.

CARACTERISTICA	REQUISITOS
ASPECTO	Verde a verde -amarillo
OLOR	Característico del producto
SABOR	El sabor se evalúa en tayotas cocidas. Sabor característico, libre de
	sabores extraños.
OLOR	Característico del producto