

 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE</p>	PRODUCTO : AJÍES VERDES	FECHA ACTUALIZACION : 7/1/2022
		CODIGO : FT-AV-PR -001
		REVISION I 03
		PAGINA : 1 / 1
FICHA TECNICA		

1-DATOS GENERALES	
DEFINICIONES	Ajíes verdes: Los ajíes verdes cubanela, corresponden a una variedad de la especie <i>Capsicum annuum</i> "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 transporte y entrega a los centros educativos.

2.REQUISITOS	
2.1 Requisitos generales	
<p>Los ajíes deben estar en estado natural, frescos, sanos, con la piel brillante, libre de materias extrañas, (tierra, tallos, hojas, ramas).</p> <p>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.</p>	
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.