

	<b>PRODUCTO : GUINEO MADURO</b>	FECHA ACTUALIZACION : 7/1/22
		CODIGO : FT-GM-PRF-001
		REVISION I 03
		PAGINA : 1 / 1
<b>FICHA TECNICA</b>		

## 1-DATOS GENERALES

<b>DEFINICIONES</b>	<b>Guineo maduro:</b> Es la fruta del árbol Musa sp, perteneciente a la familia de las musáceas, en estado de madurez, listo para su consumo directo.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Libre de humedad, temperatura ambiente y buenas condiciones higiénico - sanitarias.
<b>PRESENTACION</b>	De textura firme, entregado en manos, dedos o racimos. La cantidad entregada debe ser homogénea en cuanto a la variedad, color y calibre.
<b>ENVASE</b>	Los guineos se entregaran a los centros educativos en envases de material adecuado, limpio y seco.

## 2.REQUISITOS

### 2.1 Requisitos generales

Los guineos deberán presentar un grado de madurez uniforme, donde la coloración amarilla sea predominante, con algunas áreas negras. Deben ser sanos, duros y firmes al tacto.

Deben tener una superficie lisa, sin señales de deshidratación ni de maltrato físico producido por fricción, golpes o cortaduras, sin rajaduras en la corteza. No deben presentar signos de ataques de plagas.

La pulpa debe ser suave y esponjosa, propia de un guineo maduro.

### 2.2 Requisitos Físicos

Los guineos maduros distribuidos en el Programa de Alimentación Escolar deben tener un peso mínimo de 150 gramos.

### 2.3 Requisitos Organolépticos

CARACTERISTICAS	REQUISITOS
<b>ASPECTO</b>	Propio del guineo maduro
<b>COLOR</b>	Amarillo con pequeñas áreas negras.
<b>SABOR</b>	Propio del guineo maduro
<b>OLOR</b>	Propio del guineo maduro