

| | | |
|--|--------------------------------|------------------------------|
|  <p>Gobierno de la República Dominicana Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil INABIE</p> | PRODUCTO: TOMATE FRESCO | FECHA ELABORACION : 7/1/2022 |
| | | CODIGO : CODIGO: T-PR -001 |
| | | REVISION I 04 |
| | | PAGINA : 1 / 2 |
| FICHA TECNICA | | |

| 1-DATOS GENERALES | |
|---|---|
| DEFINICIONES | El Tomate es el fruto de la especie <i>Lycopersicum esculentum</i> M, fresco, sano, utilizado para el consumo humano de manera directa. El grado de madurez será el establecido en la presente ficha técnica. |
| PRESENTACION | El Tomate es el fruto de la especie <i>Lycopersicum esculentum</i> M, fresco, sano, utilizado para el consumo humano de manera directa. El grado de madurez será el establecido en la presente ficha técnica. |
| CARACTERISTICAS DE LOS LOTES EN LA ENTREGA | Los lotes entregados a los centros educativos, deben estar constituidos por tomates similares en cuanto a forma y grado de madurez, es decir que los tomates de ensalada no deben mezclarse con los Bugalú o Barceló. |
| ALMACENAMIENTO | Si el almacenamiento es a temperatura ambiente, los tomates se deben almacenar expuestos al ambiente (no envasados) 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. |
| DURACION | De acuerdo al estado de madurez, consumo y condiciones de almacenamiento. A temperatura ambiente, el tiempo estimado de duración de los tomates es de 5 días. Bajo refrigeración el tiempo estimado es de 7 a 15 días. |
| ENVASE | Los tomates pueden ser transportados en envases abiertos (canastos, cajas), limpios, secos, y en buenas condiciones. Deben estar contruidos de un material resistente que mantengan la integridad del producto durante el transporte y entrega a los centros educativos. |

| 2.REQUISITOS | | |
|--|---------------|---------------|
| <u>2.1 Requisitos generales</u> | | |
| Los tomates deben estar en estado natural, fresco, sanos, libre de materias extrañas (tierra, tallos, hojas, ramas). La piel de los tomates debe ser brillante y lisa, sin defectos visibles importantes (ralladuras, cortaduras). Deben estar bien desarrollados, firmes, no blandos, ni sobre maduros. No deben tener signos de pudrición o deterioro, daños por quemaduras del sol o exceso de frío por refrigeración inadecuada. | | |
| <u>2.2 Requisitos Físicos</u> | | |
| Las tomates a ser distribuidos el Programa de Alimentación Escolar (PAE) deben cumplir con los siguientes requisitos de tamaño y peso: | | |
| FORME DEL TOMATE | DIAMETRO (mm) | PESO (gramos) |
| REDONDO (de ensalada) | Mínimo: 54.0 | Mínimo: 110.0 |
| ALARGADO (Bugalú, Barceló) | Mínimo : 45.0 | Mínimo : 95.0 |

| | | |
|--|--------------------------------|------------------------------|
|  <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE</p> | PRODUCTO: TOMATE FRESCO | FECHA ELABORACION : 7/1/2022 |
| | | CODIGO : CODIGO: T-PR -001 |
| | | REVISION I 04 |
| | | PAGINA : 2 / 2 |
| FICHA TECNICA | | |

2.3 Grado de madurez

La madurez de los tomates se clasifica de acuerdo a la siguiente tabla:

| Grado de Madurez | Descripción |
|------------------|--|
| 1 | El tomate está completamente verde. |
| 2 | En el tomate existe un rompimiento del color verde hacia colores amarillo, rosado o rojo en no más del 10% de la superficie. |
| 3 | La superficie del tomate tiene entre un 10 y un 30% con colores verde, amarillo, rosado y rojo. |
| 4 | La superficie del tomate tiene entre un 30 y un 60% de color rosa y rojo. |
| 5 | La superficie del tomate tiene entre un 60 y 90 % de color rosado o rojo |
| 6 | La superficie del tomate con más del 90% de color rojo |

El grado de madurez de los tomates distribuidos por el PAE deben ser grados 3 - 4 - 5.

2.4 Requisitos Organolépticos

| CARACTERISTICA | REQUISITOS |
|----------------|---|
| ASPECTO | Propio de tomates frescos y sanos |
| COLOR | De acuerdo al nivel de maduración aprobado en 3.0 |
| SABOR | Característico del producto natural, fresco, libre de sabores s extraños. |
| OLOR | Característico del producto natural, fresco, libre de olores extraños. |

| |
|------------------------------|
| FECHA ELABORACION : 7/1/2022 |
| CODIGO : CODIGO: T-PR -001 |
| REVISION I 04 |