


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

1-DATOS GENERALES	
<b>DEFINICIONES</b>	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.
<b>PRESENTACION</b>	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.
<b>CARACTERISTICAS DE LOS LOTES EN LA ENTREGA</b>	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.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	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.
<b>DURACION</b>	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.
<b>ENVASE</b>	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		
<b>2.1 Requisitos generales</b>		
<p>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.</p>		
<b>2.2 Requisitos Físicos</b>		
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 <b>INABIE</b></p>	<b>PRODUCTO: TOMATE FRESCO</b>	FECHA ELABORACION : 7/1/2022
		CODIGO : CODIGO: T-PR -001
		REVISION I 04
		PAGINA : 2 / 2
<b>FICHA TECNICA</b>		

### **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
<b>ASPECTO</b>	Propio de tomates frescos y sanos
<b>COLOR</b>	De acuerdo al nivel de maduración aprobado en 3.0
<b>SABOR</b>	Característico del producto natural, fresco, libre de sabores s extraños.
<b>OLOR</b>	Característico del producto natural, fresco, libre de olores extraños.

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