Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos Regional Distrito Capital	**FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO**		PROGRAMA BUENAS PRACTIDAS DE MANUFACTURA.....BPM
			F.T. BPM
ELABORADO POR:	APROBADO POR:	FECHA:	VERSION: 2015

NOMBRE DEL PRODUCTO	HABICHUELA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La habichuela (Phaseolus vulgaris L.) (sin. P. lunatus y P. coccineus)es una planta anual de la familia de las leguminosas son firmes sus vainas son firme crujientes de color verde intenso.
LUGAR DE CULTIVO	París
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Energía 142 kj / 34 kcal Proteína 2 g Carbohidrato 7,84 g Azúcar 1,54 g Grasa 0,13 g Grasa Saturada 0,029 g Grasa Monoinsaturada 0,006 g Grasa Poliinsaturada 0,065 g Colesterol 0 mg Fibra 3,7 g Sodio 7 mg Potasio 230 mg
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES	El empaque utilizado para la habichuela debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estiba miento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS **Color:** verde. **Consistencia:** firme. **Sabor:** característico. Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés y sin moho, desprovista de humedad exterior, anormal, no presentar rasgaduras ni coloraciones blancas en la pulpa olor característico y tejidos finos Las hojas deben tener aspecto fresco debe estar sana, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse	