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: Diana gamboa	**APROBADO POR:**	**FECHA:** 23/10/2015	**VERSION:** 2015

NOMBRE DEL PRODUCTO	limón Tahití
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	De cascara o piel delgada, muy jugoso, sin pepa y larga vida post cosecha. Con Brix entre 8 a 9, pH de 2.1 y acidez de 5.8 a 6.1
LUGAR DE CULTIVO	TIERRA CALIENTE POR LO GENERAL

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Elemento o compuesto	Unidad	Total
Agua	%	91.8
Proteínas	%	0.3
Grasa	%	0.3
Fibra	%	1.0
Carbohidratos	%	6.3
Calcio	Mg	1.3
Fósforo	Mg	1.4
Hierro	Mg	0.4
Vitamina C	Mg	25
Calorías	Kcal	26
Cenizas	%	0.3

PRESENTACIÓN Y EMPAQUES	En cajas o cestillos

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Forma: Fruto ovalada o redondo.
Tamaño: De 5 a 7 cm de diámetro
Color: Su cascara o piel es verde oscuro, su pulpa es color verde claro.
Sabor: acido-cítrico
Olor: cítrico, característico

