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

NOMBRE DEL PRODUCTO	**Tomate chonto**
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El pepino es una hortaliza de fruto con frutas carnosas. La planta, que reacciona al hielo, es una herbácea anual, con zarcillos que pueden desplazarse por el suelo o se pueden guiar por una espaldera. Los frutos pueden alcanzar un peso de hasta 1,5 kg. Los frutos que al principio son verdes (maduras con piel verde) cambian de color a menudo que maduras las semillas. El abanico de color de los pepinos maduros abarca desde blanco, pasando por amarillo, hasta naranja-amarillento y amarillo-amarronado.
LUGAR DE ELABORACIÓN	Tanto el tomate industrial como el de mesa se desarrollan bien en climas cálidos y soleados
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	COMPUESTO – CANTIDAD Calorías – 21 Agua – 94.3 g Carbohidratos – 3.3 g Grasas – 0.1 g Proteínas – 0.9 g Fibra – 0.8 g Cenizas – 0.6 g Sodio – 9 mg Calcio – 7 mg Fósforo – 19 mg Hierro – 0.7 mg Vitamina A – 1100 U.I. Tiamina – 0.05 mg Riboflavina – 0.02 mg Niacina – 0.6 mg Ácido ascórbico – 20 mg
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES	empacado en canastilla

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS forma redondeada color verde rojizo Tamaño grande, mayor de 100gr aprox. Con textura dura	