FICHA TECNICA DEL AGUACATE

Nombre Común: Aguacate, Palta
Nombre Científico: (Persea americana L.)
Origen: México
Familia: Lauraceae
Género: Persea

Descripción:

Árbol de hoja perenne que puede llegar a medir 20 m de altura, con corteza gris-verdoso, longitudinalmente fisurada. Las hojas, alternas, con peciolo de 2-5cm y limbo generalmente glauco por el envés, estrechamente elípticos, ovados u obovados, de 8-20 por 5-12 cm, coriáceos, de color verde y escasamente pubescentes en la haz pero muy densamente por el envés que es de color marrón amarillento y donde resalta el nervio central; tiene base cuneiforme y ápice agudo, los márgenes enteros y más o menos ondulados.

COMPUESTO	CANTIDAD
Calorías	233 Kcal
Agua	75 g
Proteína	1,88 g
Grasa	23,50 g
Azúcar	0,40 g
Carbohidratos	0,40 g
Fibra	6,33 mg
Sodio	4,7 mg
Calcio	12 mg
Hierro	0,49 mg
Fósforo	43 mg
Potasio	487 mg
Magnesio	30 mg
Iodo	1 mg
Zinc	0,40 mg
Vitamina A	12 IU
Tiamina	0,08mg
Riboflavina	0,15 mg
Niacina	1,42 mg
Vitamina B5	1,10 IU
Vitamina B6	0,36 mg
Vitamina B7	10 IU
Vitamina B9	30 IU
Vitamina C	6 mg
Vitamina E	1,30 mg
Vitamina K	19 IU

Los datos de la composición nutricional se deben interpretar por 100 g de la porción comestible.

Requisitos mínimos de calidad

Enteros Sanos: Se excluye todo producto afectado por podredumbre o cualquier otra afección que impida su consumo.

Presentación y etiquetado

El contenido de cada empaque debe ser homogéneo tanto en variedad, textura, color de
la piel y de la carne, calibre y estar constituido por aguacates del mismo origen.

Los materiales de los empaques deben ser nuevos, exentos de cualquier material u olor
extraño.

Los empaques deben poseer las características necesarias para garantizar la calidad, higiene, ventilación y resistencia, asegurando la manipulación, transporte y conservación del fruto.

Se permite el uso de papel y sellos que contengan las especificaciones comerciales, pero éstos deben ser de materiales no tóxicos.

Los Empaques

Los empaques deben brindar la suficiente protección al producto, de manera que se garantice su manipulación, transporte, y conservación.

El contenido de cada empaque debe ser homogéneo y estar constituido por productos del mismo origen, variedad, categoría, color y calibre.

Los materiales utilizados deben ser nuevos, limpios y no ocasionar ningún tipo de alteración al producto.

Se permite la utilización de materiales, papeles o sellos, siempre que no sean tóxicos.

NTC 1248: 1994, Frutas frescas. Aguacates. NTC 1248-2: 1996, Frutas frescas. Aguacates. Especificaciones para el empaque. NTC 3542: 1993, Transporte. Frutas y verduras frescas.

El rótulo deberá contener la siguiente información:

Identificación del producto: Nombre del exportador, empacador y/o expedidor, código (si existe admitido a aceptado oficialmente).

Naturaleza del producto: Nombre del producto, nombre de la variedad.

Origen del producto: País de origen y región productora, fecha de empaque. Características comerciales: Categoría, calibre, número de frutos, peso neto. Simbología que indique el manejo correcto del producto.

Transporte: Dado su nivel de frescura en la comercialización debe ser trasnportado en canastillas de capacidad máxima de 20 kg.

Almacenamiento: Su uso es inmediato y solo se recomienda almacenamiento en caso de emplear procesos de maduración

FICHA TECNICA DEL BANANO

Nombre Común: Banano, Banana
Nombre científico: (Musa acuminata)
Origen: Australasia
Familia: Musaceae
Género: Musa L.

BANANO

(Musa acuminanta)



Descripción:

Se obtiene a partir de híbridos a partir de Musa acuminata y Musa balbisiana, pero en estado silvestre existen aún ejemplares genéticamente puros, aunque numerosos cultivares proceden sólo de Musa acuminata.

El fruto es una falsa baya de forma lineal o falcada, de 8 a 13 cm de largo y hasta 3 de diámetro. La pulpa es blanca, rica en almidón y dulce. Posee puntos negros que motean la pulpa los cuales son el resto de los óvulos no desarrollados. En los raros casos de fertilización de ejemplares diploides las semillas son negras, ovoides o tuberculadas, de hasta 8 x 3 mm de tamaño.

COMPUESTO	CANTIDAD
Calorías	90 Kcal
Agua	74,4 g
Proteína	1 g
Grasa	0,3 g
Azúcar	11,10 g
Carbohidratos	23,50 g
Fibra	1,70 g
Sodio	1 mg
Calcio	6 mg
Hierro	0,40 mg
Fósforo	20 mg
Potasio	395 mg
Magnesio	33 mg
Zinc	0,18 mg
Cobre	0,1 mg
Vitamina A	18 IU
Tiamina	0,04 mg
Riboflavina	0,10 mg
Niacina	0,50 mg
Vitamina B5	0,26 mg
Vitamina B6	0,36 mg
Vitamina B9	19 IU
Vitamina C	9 mg
Vitamina E	0,27 mg

Los datos de la composición nutricional se deben interpretar por 100 g de la porción comestible.

Rotulado y empaque

Las cajas que contengan los plátanos deberán ser resistentes y con una capacidad máxima de 30 Kg.
Las cajas destinadas a la exportación serán de madera, con dos agujeros laterales y cuatro agujeros en cada cara, con capacidad máxima de 25 Kg.
El empacado deberá garantizar el buen cuidado de los plátanos, el cuello donde se hizo el corte no deberá estar en contacto con otros plátanos para evitar manchas de látex. El Plátano se clasifica por peso y calidad

El rótulo deberá contener la siguiente información:

Identificación del producto: Nombre del exportador, empacador y/o expedidor, código (si existe y si está admitido o aceptado oficialmente).
Naturaleza del producto: Nombre del producto, nombre de la variedad.
Origen del producto: País de origen y región productora, fecha de empaque.
Características comerciales: Categoría, calibre, número de frutos, peso neto.
Simbología que indique el correcto manejo del producto.

Consultar NTC 1190

Transporte: El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable vigente.
Para el transporte se debe emplear canastillas con capacidad de 20 a 25 Kg, teniendo cuidado de no sobrepasar los límites superiores a la hora de colocar las canastillas unas sobre las otras.

Almacenamiento: Por ser producto fresco solo se maneja almacenamiento para casos de maduración.

FICHA TECNICA DE LA GRANADILLA

Nombre Común: Granadilla
Nombre científico: (Passiflora ligularis).
Origen: América del sur
Familia: Passiflora
Género: Pasiflora

GRANADILLA
(Passiflora ligularis)



COMPUESTO	CANTIDAD
Calorías	97 Kcal
Agua	72,93 g
Proteína	2,20 g
Grasa	0,70 g
Cenizas	0,80 g
Carbohidratos	23,38 g
Fibra	10,4 g
Calcio	12 mg
Hierro	1,6 mg
Fósforo	68 mg
Vitamina C	30 mg

Los datos de la composición nutricional se deben interpretar por 100 g de la porción comestible.

Descripción

La planta de granadilla es un bejuco de hábito trepador y enredador semi-leñoso, sus raíces son fibrosas y ramificadas y profundizan de 20 a 40 cm. El tallo, es cilíndrico, de coloración amarillo - verdoso en su estado inicial y marrón claro en estado adulto o lignificado, el tallo es la estructura de la planta, posee zarcillos con los cuales se enreda y trepa. Cada rama tiene nudos y entrenudos y en cada nudo se observa una hoja entera acorazonada de pecíolo corto y al lado se encuentran dos estipulas y al interior de éstas están las yemas florales. A medida que se van desarrollando las yemas florales se inicia la fase de formación de la flor, la cual es perfecta y requiere para su fecundación recibir el polen de otra flor de otra planta.

El fruto es una baya de cubierta dura de forma casi esférica de 6 a 8 cm de diámetro de color verdoso o ligeramente amarillento cuando se acerca la maduración. Cuando el fruto está completamente maduro es de un amarillo intenso y en la mayoría de los casos presenta puntos blanquecinos. El fruto posee en su interior un promedio de 200 - 250 semillas envueltas en un arilo grisáceo traslúcido, mucilaginoso y acidulado que constituye la parte comestible, las semillas están unidas a una placenta blanca que corresponde al mesocarpio del fruto, las semillas son negras, planas en forma de escudo y presentan pequeñas zonas hundidas circulares.

Calidad

- Enteras, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme.
- Sanas, libres de ataques de insectos o enfermedades.
- Limpias, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles.
- Prácticamente libres de magulladuras, humedad exterior anormal.
- Deben tener pedúnculo y el corte debe quedar a la altura del primer nudo.
- La granadilla debe conservar la capa de cera natural presente en la cosecha.
- Los empaques deberán brindar la suficiente protección al producto, de manera que se garantice la manipulación, transporte, y conservación de las granadillas.
- El contenido de cada empaque debe ser homogéneo y estar constituido por granadillas del mismo origen, variedad, categoría, color y calibre.
- Los materiales utilizados deben ser nuevos, limpios y no ocasionar ningún tipo de alteración al producto.
- Se permite la utilización de materiales, papeles o sellos, siempre que no sean tóxicos.

Transporte: **El transporte se da en canastillas con peso máximo de 20 kg. El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable vigente.**

Almacenamiento: El almacenamiento de la granadilla se da en caja o canastilla, en este último caso protegida para evitar daños físicos por mala manipulación.

Empaque: **En canastilla y debe cumplir con la Res. Min Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007**

Empaque:

Un empaque adecuado lo constituye la canastilla de capacidad 10Kg para el durazno y de 7 a 8 kg, para la ciruela, donde se coloca en 2 capas para evitar daños por comprensión y exceso de rozamiento.
El tamaño debe ser proporcional a la fruta, se deben usar contenedores con una capacidad comprendida entre 3 y 20 kg con dimensiones de 60x40x30 Cm para facilitar su manipulación, almacenamiento y transporte.

Calidad:

Enteras.
Con aspecto fresco.
Sanas, se excluyen en todos los casos, los frutos atacados de podredumbre o de alteraciones que los hagan impropios para el consumo.
Firmes
Limpias, exentas de materias extrañas visibles.
Exentas de humedad exterior anormal.
Exentas de olores y / o sabores extraños.

Deben presentar un desarrollo suficiente y un grado de madurez que les permita:
Manipulación y transporte.
Cumplir con las exigencias comerciales.

El rótulo deberá contener la siguiente información:

Identificación del producto: Nombre del exportador, empacador y/o expedidor, código (si existe admitido a aceptado oficialmente).
Naturaleza del producto: Nombre del producto, nombre de la variedad.
Origen del producto: País de origen y región productora, fecha de empaque. Características comerciales: Categoría, calibre, número de frutos, peso neto. Simbología que indique el correcto manejo del producto.

FICHA TECNICA DE LA CURUBA

CURUBA

(Passiflora mollissima)

Nombre Común: Curuba
Nombre científico: (Passiflora mollissima)
Origen: Cordillera de los Andes
Familia: Pasiflorácea
Género: Pasiflora



Descripción:

La Curuba es una planta leñosa, trepadora, pubescente, con tricomas rectos u ondulados, amarillo verdosos o incoloros, con promedio de 0,4 m. de largo. Su **raíz** es muy superficial poco profunda y fibrosa.

Las **hojas** son tri, tetra o penta lobuladas, alternas, coriáceas, elípticas u oblongo elípticas, sus bordes, son aserrados, dentados u ondulados entre 7 y 10 cm de largo y 3 a 6 cm de ancho.

Su **tallo** es cilíndrico, de color verde cuando joven y café claro cuando maduro.

Las flores son de color rosado fuerte, muy vistosas y con aroma. Están compuestas por brácteas opérculo, hipantio, corona, androginóforo, cinco pétalos, cinco sépalos, cinco estambres, tres estigmas de color rojizo en la base y más claro hacia arriba, el ovario es súpero, las anteras son dorsi-fijas, oblongas y de color amarillo.

El **fruto** es una baya oblonga de color amarillo - anaranjado al madurar, muy oloroso y de forma elíptica. El epicarpio es coriáceo, el meso-carpo es de color blanco y esponjoso, el arilo es transparente y de sabor ácido. Posee abundantes semillas, punteadas y con los bordes levantados. Toda la parte vegetativa de la planta es cubierta por un vello suave que la protege mejor contra oscilaciones marcadas de temperatura. La humedad relativa no debe ser muy alta, 65% a 75%, especialmente por el problema de antracnosis que es la enfermedad más limitante en este

COMPUESTO	CANTIDAD
Calorías	25 KCal.
Agua	92 g
Proteína	0,60 g
Grasa	0,10 g
Carbohidratos	6,30 g
Fibra	0,30 g
Calcio	4 mg
Hierro	0,40 mg
Fósforo	20 mg
Vitamina C	70 mg

Los datos de la composición nutricional se deben interpretar por 100 g de la porción comestible.

Cultivo. Las precipitaciones deben estar entre 1.500 y 2.000 mm anuales, bien repartidos, porque la floración y fructificación ocurren durante todo el año. La planta requiere una luminosidad entre 1.300 a 1.600 horas / brillo solar / año, razón por la cual se debe disponer de un buen sistema de tutorado para aprovechar al máximo este factor climático.

Usos:

La fruta se consume en fresco y brinda posibilidades de consumo en la forma de jugo, néctar, concentrados y licores. Adicionalmente, se considera que una serie de productos amerita ser evaluados a partir de la fruta producida en los Andes, los cuales incluyen: mezcla con jugos de otras frutas, sorbetes y utilización como ingrediente en la fabricación de crema glasé y artículos de pastelería y confitería.

Calidad:

Los requisitos mínimos de calidad que debe reunir el producto son:

Estar entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades)
Libre de daños físicos, mecánicos, fisiológicos o fitopatológicos,
Limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco, exentos de olores y sabores extraños.
El fruto adecuado debe tener un peso superior a los 110 g.

Empaque:

El producto debe ser entregado en canastilla plástica de 25 cm. de fondo perforado lineal, paredes perforadas en rombos y de fondo liso, de alta densidad, con peso máximo de 20 Kg, debe cumplir la norma técnica NTC 5422

El rótulo deberá contener la siguiente información:

Identificación del producto: Nombre del exportador, empacador y/o expedidor, código (si existe y si está admitido o aceptado oficialmente).
Naturaleza del producto: Nombre del producto, nombre de la variedad.
Origen del producto: País de origen y región productora, fecha de empaque.
Características comerciales: Categoría, calibre, número de frutos, peso neto.
Simbología que indique el correcto manejo del producto.

Transporte: La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable vigente.

Almacenamiento: Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza.

Blanquecinos hasta la madurez cuando alcanza un color verde opaco o verde amarillento, en ocasiones con un velo rojo o naranja. La fruta emite un fuerte y duradero olor perfumado, incluso antes de que esté madura. La pulpa es gruesa, blanca, y la parte central, que es translúcida, envuelve las semillas, es de sabor sub-ácido o dulce que sugiere una combinación de piña y guayaba o piña y fresa. Tiene usualmente de 20 a 40 semillas, ocasionalmente tantas como 100 semillas, muy pequeñas, oblongas, duras y notables cuando se come la fruta.

El rótulo deberá contener la siguiente información:

Identificación del producto: Nombre del exportador, empacador y/o expedidor, código (si existe y si está admitido o aceptado oficialmente).
Naturaleza del producto: Nombre del producto, nombre de la variedad.
Origen del producto: País de origen y región productora, fecha de empaque.
Características comerciales: Categoría, calibre, número de frutos, peso neto.
Simbología que indique el correcto manejo del producto.
NA

Índices de calidad:

Estar entero, sano (sin daños mecánicos, plagas ni enfermedades).
Limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco.
Estar exento de humedad exterior anormal, sin olores y sabores extraños y teniendo en cuenta los límites máximos permitidos internacionalmente (Codex Alimentarius).

Consultar NTC 1291

Transporte: El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable vigente.

Almacenamiento: Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad.

FICHA TECNICA DEL FRESA

FRESA

(Fragaria ananassa)



Nombre Común: Fresa
Nombre Científico: (Fragaria ananassa) **Origen:** No establecido
Familia: Rosaceae
Género: Fragaria

Descripción:

Fragaria, llamado comúnmente fresa o frutilla, es un género de plantas
rastreras estoloniferas de la familia Rosaceae. Agrupa unos 400 taxones descritos, de los cuales solo unos 20 están aceptados. Son cultivadas por su
fruto (eterio) comestible llamado de la misma manera, fresa o frutilla. Las variedades cultivadas comercialmente son por lo general híbridos, en especial Fragaria x ananassa, que ha reemplazado casi universalmente a la especies silvestre locales, como la eurasiática Fragaria vesca, por el superior tamaño de sus frutos.

Son plantas herbáceas, perennes, con rizomas y estolones epigeos, más o menos desarrollados, que enraízan en los nudos donde nacen hojas arrosetadas tri-partidas. Los 5 sépalos son lanceolados y en general enteros, más o menos acrescentes, erectos, patentes o reflejos en la fructificación. El calículo tiene 5 piezas más estrechas que los sépalos y son usualmente enteros. Los pétalos, en general en número de 5, son habitualmente mayores que los sépalos; son obovados, no escotados, con la uña corta, blancos, blanco-verdosos o de color crema.

Enteras con forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistente firme. Sanas libres de ataque de insectos o enfermedades, limpias exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles, prácticamente libres de magulladuras, humedad exterior anormal, aspecto fresco y consistencia firme, los frutos deben tener cáliz y pedúnculo bien adherido, e pedúnculo debe medir de 8 a 10 mm de longitud, la coloración del fruto debe ser homogénea y acorde con el estado de madurez.

CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS (NTC 4103)

- Enteras, sin heridas con la forma característica de la variedad.
- Cuidadosamente recolectadas.
- Frescas pero no lavadas.
- De aspecto fresco y consistencia firme.
- Sanas, libres de ataque de insectos, enfermedades, podredumbre o cualquier otro defecto que impida el consumo.
- Limpias, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles.

COMPUESTO	CANTIDAD
Calorías	30 Kcal
Agua	89,6 g
Grasas	0,3 g
Proteínas	0,67 g
Carbohidratos	7,8 g
Fibra	1,68 g
Sodio	1 mg
Magnesio	13 mg
Calcio	16 mg
Fósforo	24 mg
Hierro	0,41 mg
Potasio	153 mg
Manganeso	0,386 mg
Zinc	0,14 mg
Tiamina	0,024 mg
Riboflavina	0,022 mg
Niacina	0,386 mg
Vitamina B5	0,125 mg
Vitamina B6	0,047 mg
Vitamina B9	24 UI
Vitamina E	0,29 mg
Vitamina K	2,2 UI
Ácido ascórbico	58,8 mg

Los datos de la composición nutricional se deben interpretar por 100 g de la porción comestible.

Libres de magulladuras.
Libres de humedad anormal.
Los frutos deben tener cáliz y pedúnculo bien adherido (no se incluyen las fresas silvestres). La coloración del fruto debe ser homogénea y acorde con el estado de madurez.

PRESENTACIÓN Y ETIQUETADO (NTC 4103)

El acondicionamiento de las fresas debe ser tal que garantice una protección conveniente del producto.
Los materiales utilizados deben ser nuevos, limpios y no ocasionar ningún tipo de alteración al producto. Se permite la utilización de materiales, papeles o sellos, siempre que no sean tóxicos. Los frutos de la categoría « Extra » deben tener una presentación especialmente cuidada.
Los empaques deben estar exentos de cualquier cuerpo extraño.
Los empaques deberán brindar la suficiente protección al producto, de manera que se garantice la manipulación, transporte, y conservación de las fresas.
El contenido de cada empaque debe ser homogéneo y estar constituido por fresas del mismo origen, variedad, categoría, color y calibre.

El rótulo deberá contener la siguiente información: (NTC 4103)

Identificación del producto: Nombre del exportador, empacador y/o expedidor, código (si existe admitido a aceptado oficialmente).
Naturaleza del producto: Nombre del producto, nombre de la variedad.
Origen del producto: País de origen y región productora, fecha de empaque. Características comerciales: Categoría, calibre, número de frutos, peso neto. Simbología que indique el correcto manejo del producto.
NA

Almacenamiento: Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores

Transporte: La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable vigente.

FICHA TECNICA DE LA GUANÁBANA

Nombre Común: Guanábana
Nombre científico: (Annona muricata)
Origen: Trópico Americano
Familia: Anonáceas
Género: Annona

GUANÁBANA
(Annona muricata)



Fuente: Corabastos S.A

COMPUESTO	CANTIDAD
Calorías	53,1 - 61,3
Agua	82,8 g
Carbohidratos	14,63 g
Grasas	0,97 g
Proteínas	1,0 g
Fibra	0,79 g
Cenizas	0,6 g
Calcio	10,3 mg
Fósforo	27,7 mg
Hierro	0,64 mg
Tiamina	0,11 mg
Riboflavina	0,05 mg
Niacina	1,28 mg
Ácido ascórbico	29,6 mg

Los datos de la composición nutricional se deben interpretar por 100 g de la porción comestible.

DESCRIPCION:

El fruto es un sin carpio grande de forma ovoide, acorazonada o irregular, de color verde oscuro que pesa entre 2 y 7Kg. La cáscara es débilmente coriácea, erizada de espinas carnosas y de sabor amargo. Su pulpa es blanda, de color blanco, muy jugosa, con suave aroma, agradable sabor (agridulce) y gran contenido de semillas de forma ovoide. Es una fruta con grandes propiedades alimenticias y medicinales.

Calidad:

Los requisitos mínimos de calidad que debe reunir el producto son:

- Estar entero.
- Sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades). Limpio (sin materiales extraños).
- Con un color típico de la especie y variedad. Aspecto fresco.
- Estar exento de humedad exterior anormal. Exento de olores y sabores extraños.
- No se deben exceder los límites máximos permitidos internacionalmente (Codex Alimentarius) para los niveles de plaguicidas.

El rótulo deberá contener la siguiente información:

Identificación del producto: Nombre del exportador, empacador y/o expedidor, código (si existe, admitido o aceptado oficialmente).
Naturaleza del producto: Nombre del producto, nombre de la variedad.
Origen del producto: País de origen y región productora,
fecha de empaque. Características comerciales:
Categoría, calibre, número de frutos, peso neto.
Simbología que indique el correcto manejo del producto
NA

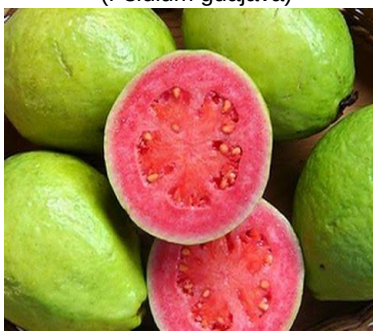
Transporte: El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable vigente.

Almacenamiento: Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores

FICHA TECNICA DE LA GUAYABA

Nombre Común: Guayaba
Nombre científico: (Psidium guajava) **Origen:** Centroamérica
Familia: Myrtaceae **Género:** Psidium

GUAYABA
(Psidium guajava)



Descripción:

Es un arbusto siempre verde de la familia de las Myrtáceas, frondoso que alcanza de 5 a 6 metros de altura en promedio, pero si se maneja adecuadamente con podas, no sobrepasa los 3 m, la temperatura ideal para su desarrollo oscila entre 23º y 28ºC, con lluvias bien distribuidas. No tolera heladas fuertes y prolongadas. Los suelos deben ser del tipo areno-arcilloso, profundo, bien drenado y con buen contenido de materia orgánica.

Los frutos son redondeados y ovalados en forma de pera dependiendo de la variedad, de la misma manera el color de la pulpa y la cáscara. La madurez se observa en la cáscara cuando alcanzan un color verde amarillento, o amarillo rosado.

COMPUESTO	CANTIDAD
Calorías	51 Kcal
Agua	86,10 g
Proteína	0,82 g
Grasa	0,60 g
Cenizas	0,60 g
Carbohidratos	11,88 g
Fibra	5,4 g
Calcio	20 mg
Hierro	0,31 mg
Fósforo	25 mg
Vitamina C	183,5 mg

Los datos de la composición nutricional se deben interpretar por 100g de la porción comestible.

Calidad

Enteras, con forma y color característicos de la variedad.
Frescas, limpias sin presencia de humedad exterior anormal.
Libres de daños visibles por insectos, enfermedades, magulladuras, podredumbre o cualquier otro defecto que impida el consumo.
Debe comercializarse en estado "Pintón", permitiendo el transporte y manipulación de manera que llegue satisfactoriamente al lugar de destino.

Rotulado de la Norma Técnica Colombiana

Los empaques deben brindar la suficiente protección al producto, de manera que se garantice su manipulación, transporte, y conservación. El contenido de cada empaque debe ser homogéneo y estar constituido por productos del mismo origen, variedad, categoría, color y calibre. Los materiales utilizados deben ser nuevos, limpios y no ocasionar ningún tipo de alteración al producto. Se permite la utilización de materiales, papeles o sellos, siempre que no sean tóxicos.

NA

Consultar: NTC 1263

Transporte: El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable vigente.

Almacenamiento: Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores

FICHA TECNICA DEL LIMÓN COMÚN

LIMÓN COMÚN

(Citrus lemon)

Nombre Común: Limón común
Nombre científico: (Citrus lemon)
Origen: Asia
Familia: Rutaceae
Género: Citrus

Descripción:

Citrus × limon, el limonero, es un pequeño árbol frutal perenne que puede alcanzar más de 4 m de altura. Su fruto es el limón (del árabe -ل ٍمون, laimón, del persa laimú o laimún) una fruta comestible de sabor ácido y extremadamente fragante que se usa en la alimentación. El limonero posee una madera con corteza lisa y madera dura y amarillenta muy apreciada para trabajos de ebanistería.
Botánicamente, es una especie híbrida entre Citrus médica (cidro o limón francés) y Citrus aurantium (naranjo amargo). Aunque otros autores creen que es el resultado de diversos retrocruces entre Citrus médica y Citrus aurantiifolia.

COMPUESTO	CANTIDAD
Calorías	22Kcal
Agua	92,31g
Proteína	0,35g
Grasa	0,24g
Carbohidratos	6,9g
Fibra	0,3g
Sodio	1mg
Calcio	6mg
Hierro	0,08mg
Fósforo	8mg
Magnesio	6mg
Zinc	0,05mg
Vitamina A	6UI
Tiamina	0,059mg
Riboflavina	0,015mg
Niacina	0,091mg
Vitamina B5	0,046mg
Vitamina B6	20UI
Vitamina C	38,7mg
Vitamina E	0,15mg

Los datos de la composición nutricional se deben interpretar por 100 g de la porción comestible.

Requisitos mínimos de calidad:

Limones enteros, firmes, consistentes al tacto con la forma y color característicos de la variedad.

Homogéneos en variedad y tamaño.

Limpios libres de cualquier olor, sabor, humedad o material extraño.

Libres de daños, enfermedades, magulladuras, cortes, cicatrices, insectos o cualquier daño ocasionado por éstos.

El pedúnculo deberá ser cortado de raíz.

Empaque y Rotulado

Los limones deberán empacarse en empaques rígidos, canastillas plásticas. La capacidad máxima de estos empaques será de 30 Kg. No se permite el uso de ningún tipo de relleno.
Los empaques deberán brindar la suficiente aireación al producto, de manera que la separación entre los listones no sea mayor del 20% del diámetro del limón, y el ancho del listón sea inferior a 2,5 cm.
La dimensión del empaque deberá ser de 450 mm x 250 mm x 200 mm, o con dimensiones equivalentes.
En forma opcional se pueden emplear sacos flexibles, con tal que sean nuevos, de 70 cm de longitud x 70 cm de ancho, con una capacidad máxima de 35Kg.
NA

Rotulo de la Norma Técnica Colombiana:

Los envases deberán brindar la suficiente protección al producto, de manera que se garantice la manipulación, transporte, y conservación de los limones.
El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido por limones del mismo origen, variedad, categoría, color y calibre.
Los materiales utilizados deben ser nuevos, limpios y no ocasionar ningún tipo de alteración al producto.
Se permite la utilización de materiales, papeles o sellos, siempre que sean no tóxicos.

Consultar NTC 1263

Transporte: El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable vigente.

Almacenamiento: Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores

FICHA TECNICA DEL LIMÓN TAHITÍ

Nombre Común: Limón Tahití, lima pérsico, limón pérsico
Nombre científico: (Citrus latifolia tan)
Origen: Desconocido
Familia: Rutaceae **Género:** Citrus

LIMÓN TAHITÍ

(Citrus latifolia tan)



Descripción:

Citrus latifolia, también conocida como lima de Tahití, o lima Bearss. El árbol del limón Tahití es moderadamente vigoroso, de mediano a grande, crece de 4.5 a 6m, casi sin espinas, amplio y de ramas colgantes. El fruto es ovalado, aovado, oblongo o corto-elíptico, generalmente redondeado en la base, ocasionalmente acanalado o con cuello corto, el ápice es redondeado con un pezón chico, 4 a 6.25cm de ancho, 5 a 7.5cm de alto; es de color verde intenso hasta que madura, cuando la piel se convierte a color amarillo pálido, lisa, delgada, aferrada fuertemente, la pulpa es de color amarillo verdoso claro cuando está maduro, en 10 segmentos, tierna, ácida, pero sin el aroma característico del limón criollo, por lo general sin semillas, rara vez con una o unas pocas semillas, especialmente si se siembran entre otras especies de cítricos. Su identidad ha estado en duda y sólo en años recientes se ha dado el nombre científico, Citrus latifolia Tan. Dos nombres comunes alternativos en Inglés son Persian lime (Limón Persa) y Bearss Lime.

Requisitos mínimos de calidad:

Limones enteros, firmes, consistentes al tacto con la forma y color característicos de la variedad.
Homogéneos en variedad y tamaño.

COMPUESTO	CANTIDAD
Calorías	30 Kcal
Agua	91,8g
Proteína	0,7g
Grasa	0,2g
Carbohidratos	10,5g
Fibra	2,8g
Sodio	2mg
Calcio	33mg
Hierro	0,6mg
Fósforo	18mg
Magnesio	6mg
Potasio	102mg
Tiamina	0,03mg
Riboflavina	0,02mg
Niacina	0,2mg
Vitamina B5	0,217mg
Vitamina B6	0,046mg
Vitamina B9	8UI
Vitamina C	29,1mg

Los datos de la composición nutricional se deben interpretar por 100 g de la porción comestible.

Limpios libres de cualquier olor, sabor, humedad o material extraño.
Libres de daños, enfermedades, magulladuras, cortes, cicatrices, insectos o cualquier daño ocasionado por éstos.
El pedúnculo deberá ser cortado de raíz.

Empaque y Rotulado

Los limones deberán empacarse en empaques rígidos de plástico. La capacidad máxima de estos empaques será de 30 Kg. No se permite el uso de ningún tipo de relleno.
Los empaques deberán brindar la suficiente aireación al producto, de manera que la separación entre los listones no sea mayor del 20% del diámetro del limón, y el ancho del listón sea inferior a 2,5 cm.
La dimensión del empaque deberá ser de 450 mm x 250 mm x 200 mm, o con dimensiones equivalentes.
En forma opcional se pueden emplear sacos flexibles, con tal que sean nuevos, de 70 cm de longitud x 70 cm de ancho, con una capacidad máxima de 35Kg.

Rotulo de la Norma Técnica Colombiana:

Los envases deberán brindar la suficiente protección al producto, de manera que se garantice la manipulación, transporte, y conservación de los limones.
El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido por limones del mismo origen, variedad, categoría, color y calibre.
Los materiales utilizados deben ser nuevos, limpios y no ocasionar ningún tipo de alteración al producto.
Se permite la utilización de materiales, papeles o sellos, siempre que sean no tóxicos.
El rótulo deberá contener la siguiente información:
Identificación del producto: Nombre del exportador, envasador y/o expedidor, código (si existe admitido o aceptado oficialmente).
Naturaleza del producto: Nombre del producto, nombre de la variedad.
Origen del producto: País de origen y región productora, fecha de empaque.
Características comerciales: Categoría, calibre, número de frutos, peso neto.
Simbología que indique el correcto manejo del producto.
NA

Consultar: NTC 1263

Transporte: El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable vigente.

Almacenaje: Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores

FICHA TECNICA DEL LULO

LULO

(Solanum quitoense Lam)

Nombre Común: Lulo
Nombre científico: (Solanum quitoense Lam)
Origen: América, Colombia
Familia: Solanaceae
Género: Solanum



Descripción:

El lulo es una planta semi-silvestre que crece en ecosistemas abiertos por el hombre, especialmente en sitios frescos, sombreados y con buena humedad, bajo estas condiciones, la planta es exuberante, muy verde y vigorosa.

Fruto: son bayas globosas, de 4 a 8 cm de diámetro y un peso entre 80 y 100 g, están cubiertos de tricomas de color amarillo o rojo, los cuales se desprenden a medida que el fruto madura. La corteza es lisa, de color amarillo intenso, amarillo rojizo o naranja en la madurez; la pulpa es verdosa de sabor agridulce y de numerosas semillas.

Empaque y almacenamiento:

Las recomendaciones para un buen empacado: usar canastillas plásticas con una capacidadde10Kg.Para transportar y exhibir la fruta al público. Las canastillas sólo se deben destinar para empacar lulo, sin darles otro uso. Las canastillas se deben acomodar solo con 2 niveles de fruta. El grado de desarrollo y el estado del lulo debe permitir el transporte y la manipulación de tal manera que llegue satisfactoriamente al lugar de destino.

Calidad: **(NTC1265)**

Lulos enteros, frescos, con el color característico de la variedad.
Homogéneos en tamaño y variedad.
Limpios, sin humedad exterior.
Sin pecíolo y consistentes al tacto.
Libres de ataques por insectos, enfermedades, magulladuras, podredumbre, cicatrices o cortaduras.

COMPUESTO	CANTIDAD	
	Lulo de Castilla	Lulo de Selva
Agua	87,0 %	88,0%
Proteína	0,74%	0,68%
Grasa	0,17%	0,16%
Cenizas	0,95%	0,82%
Carbohidratos	8,0%	8,0%
Fibra	2,6%	2,6%
Calcio	34,2mg	48,3mg
Hierro	1,19mg	0,87mg
Fósforo	13,5mg	25,11mg
Vitamina C	29,4mg	30,8mg

Los datos de la composición nutricional se deben interpretar por 100 g de la porción comestible.

Transporte: El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable vigente.

Almacenaje: Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado.

M
A
M
E
Y

FICHA TECNICA DE LA MANDARINA

MANDARINA

(*Citrus reticulate/ unshiu/* reshni)

Nombre Común: Mandarina
Nombre científico: (Citrus reticulata-Citrus unshiu-Citrus reshni)
Origen: Zona tropical de Asia
Familia: Rutaceae **Género:** Citrus



Descripción:

La mandarina es el fruto de las diferentes especies de cítricos llamados comúnmente mandarino, entre ellas Citrus reticulata, Citrus unshiu, Citrus reshni, así como sus híbridos, incluyendo Citrus tangerina, cuya taxonomía está discutida. Pertenece al grupo de frutos llamados hesperidios y su pulpa está formada por un considerable número de gajos llenos de zumo o jugo; el cual contiene una alta cantidad de vitamina C, flavonoides y aceites esenciales.

El fruto es achatado, la piel brillante de color naranja o rojo-anaranjado cuando maduran. Las semillas son pequeñas, puntiagudas en un extremo, y verdes por el dentro.

COMPUESTO	CANTIDAD
Calorías	50Kcal
Agua	85,17g
Proteína	0,81g
Grasa	0,31g
Carbohidratos	13,34g
Fibra	1,18g
Sodio	2mg
Calcio	37mg
Hierro	0,15mg
Fósforo	20mg
Potasio	166mg
Magnesio	12mg
Zinc	0,07mg
Vitamina A	34UI
Tiamina	0,058mg
Riboflavina	0,036mg
Niacina	0,376mg
Vitamina B6	0,078mg
Vitamina B9	16UI
Vitamina C	26,7mg
Vitamina E	0,2mg

Los datos de la composición Nutricional se deben interpretar por 100 g de la porción comestible

Requisitos mínimos de calidad:

Mandarinas con la forma y color característicos de la variedad. Libres de olor, sabor, humedad o materiales extraños. El pedúnculo debe estar a ras. Exentas de síntomas de deshidratación.

Rótulo de la norma técnica colombiana: **NA**

Los empaques deberán brindar la suficiente protección al producto, de manera que se garantice la manipulación, transporte, y conservación de las mandarinas.
El contenido de cada empaque debe ser homogéneo y estar constituido por mandarinas del mismo origen, variedad, categoría, color y calibre.
Los materiales utilizados deben ser nuevos, limpios y no ocasionar ningún tipo de alteración al producto.
Se permite la utilización de materiales, papeles o sellos, siempre que no sean tóxicos.

Consultar NTC 1330

Transporte: El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable vigente.
Almacenaje: Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores

FICHA TECNICA DEL MANGO

Nombre Común: Mango, Melocotón de trópico
Nombre científico: (Mangifera indica)
Origen: Asia (India, Birmania)
Familia: Anacardiaceae
Género: Manguifera
.

Origen:

De origen asiático India y Birmania, comprende numerosas variedades, muchas de ellas obtenidas por injerto. Su cultivo se ha extendido a prácticamente la mayoría de las zonas tropicales del mundo.

Descripción:

Mangifera indica, llamado comúnmente mango o melocotón de los trópicos, es una especie arbórea perteneciente a la familia de las anacardiáceas.
Es un árbol leñoso, que alcanza un gran tamaño y altura (puede superar los 30 m de altura, sobre todo, si tiene que competir por los rayos solares con árboles más grandes), siempre y cuando sea en un clima cálido. Es un árbol agresivo con otras especies para ocupar un espacio determinado. Se cultiva en climas templados en países como: Bolivia, Colombia, Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, México, Nicaragua, Panamá; entre otros.

Empaque:

Para mercado en fresco se recomienda utilizar canastillas plásticas con Capacidad máxima de 20 Kg., cajas de cartón de máximo 15 Kg. o canastillas plásticas no retornables. Para el mercado agroindustrial se recomiendan empaques rígidos de mayor capacidad para bajar costos. Para exportación se puede empacar en canastillas plásticas o en empaques plegables de plástico que son de polietileno de alta densidad, fáciles de lavar, son anídales o plegables, poseen tapa con broches, son económicos y sus dimensiones son 50 cm X 30 cm X 19 cm. Para la presentación comercial, la fruta se puede empacar en bolsas de polietileno perforadas, con pesos de 300 - 500 g e incluso de 2 Kg.

MANGO

(Mangifera indica)



Imagen: Corabastos S.A

COMPUESTO	CANTIDAD
Calorías	60Kcal
Agua	83,46g
Proteína	0,82g
Grasa	0,38g
Carbohidratos	14,98g
Fibra	1,8g
Sodio	1mg
Calcio	11mg
Hierro	0,16mg
Fósforo	14mg
Potasio	168mg
Magnesio	10mg
Zinc	0,09mg
Manganeso	0,063mg
Vitamina A	54UI
Tiamina	0,028mg
Riboflavina	0,669mg
Vitamina B5	0,197mg
Vitamina B6	0,119mg
Vitamina B9	43UI
Vitamina C	36,4mg
Vitamina K	4,2UI
Vitamina E	0,9mg

Los datos de la composición nutricional se deben interpretar por 100 g de la porción comestible.

Características mínimas

Enteros, con la forma característica de la variedad.
De aspecto fresco y consistencia firme.
Sanos, libres de ataques de insectos, o enfermedades.
Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles.
Libres de magulladuras, humedad exterior anormal.
Exentos de daño causado por variaciones de temperatura.
Los empaques deberán brindar la suficiente protección al producto, de manera que se garantice la manipulación, transporte, y conservación del mango.
El contenido de cada empaque debe ser homogéneo y estar constituido por mangos del mismo origen, variedad, categoría, color y calibre.
Los materiales utilizados deben ser nuevos, limpios y no ocasionar ningún tipo de alteración al producto.
Se permite la utilización de materiales, papeles o sellos, siempre que sean no tóxicos.

El rótulo deberá contener la siguiente información:

Identificación del producto: Nombre del exportador, empacador y/o expedidor, código (si existe y es aceptado oficialmente).
Naturaleza del producto: Nombre del producto, nombre de la variedad.
Origen del producto: País de origen y región productora, fecha de empaque.
Características comerciales: Categoría, calibre, número de frutos, peso neto.
Simbología que indique el correcto manejo del producto.
NA

Consultar NTC 1266-5

Transporte: El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable vigente.

Almacenaje: Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores

MANZANA

(Malus doméstica).

FICHA TECNICA DE LA MANZANA

Nombre Común: Manzana
Nombre Científico: (Malus doméstica)
Origen: Orillas del mar Caspio
Familia: Rosaceae
Género: Malus



Imagen Corabastos S.A

Origen:

El manzano (Malus domestica). Domesticado hace más de 15.000 años, su origen parece ser el Cáucaso y las orillas del mar Caspio. Fue introducido en Europa por los romanos y en la actualidad existen unas 1.000 variedades/cultivares, como resultado de innumerables hibridaciones entre formas silvestres.

Descripción:

La Manzana es un fruto de estructura firme, carnosa, derivada del receptáculo de la flor. Las características físicas del fruto son muy variables. El color de la piel va desde el verde hasta el rojo muy oscuro, casi negruzco. El tamaño oscila entre un poco mayor que el de una cereza y casi tan grande como el de una toronja o pomelo mediano.

Es un árbol de mediano tamaño (12m de altura), inerme, caducifolio, de copa redondeada abierta y numerosas ramas que se desarrollan casi horizontalmente. El tronco tiene corteza agrietada que se desprende en placas.

El fruto, la manzana, es un pomo de 30-100 por 35-110mm, globoso, con restos del cáliz en el ápice, verde, amarillo, rojizo, etc... Con semillas de 7-8 por 4mm. La manzana suele madurar hacia el otoño. La del manzano silvestre se diferencia por un color verde amarillento en su piel y de sabor agrio.

COMPUESTO	CANTIDAD
Calorías	50Kcal
Agua	85,56g
Proteína	0,26g
Grasa	0,17g
Carbohidratos	13,81g
Fibra	2,4g
Sodio	1mg
Calcio	6mg
Hierro	0,12mg
Fósforo	11mg
Potasio	107mg
Magnesio	5mg
Zinc	0,04mg
Manganeso	0,35
Vitamina A	3UI
Tiamina	0,017mg
Riboflavina	0,026mg
Niacina	0,091mg
Vitamina B5	0,091mg
Vitamina B6	0,041mg
Vitamina B9	3UI
Vitamina C	4,6mg
Vitamina E	0,18mg
Vitamina K	2,2UI

Los datos de la composición nutricional se deben interpretar por 100 g de la porción comestible.

Transporte: El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable vigente.

Almacenaje: Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado.

FICHA TECNICA DE LA MARACUYA



MARACUYA
(Pasiflora edulis)

Nombre Común: Maracuyá
Nombre científico: (Pasiflora edulis)
Origen: Brasil
Familia: Passifloraceae
Género: Passiflora

COMPUESTO	CANTIDAD
Calorías	90
Agua	75,1 g
Carbohidratos	21,2 g
Grasas	0,7 g
Proteínas	2,2 g
Fibra	0,4 g
Cenizas	0,8 g
Calcio	13 mg
Fósforo	64 mg
Hierro	1,6 mg
Tiamina	0,01 mg
Riboflavina	0,13 mg
Niacina	1,5 mg
Ácido ascórbico	30 mg

Los datos de la composición nutricional se deben interpretar por 100 g de la porción comest

Descripción:

Arbusto o liana rastrera, enredadera, que pertenece a la familia de las Pasifloráceas. Sus hojas que son dentadas, miden de 7 a 20 cm de longitud, sus flores son hermafroditas y solitarias por lo que se aconseja realizar polinización manual. El maracuyá se multiplica por semillas y por estacas leñosas. La primera cosecha se da a los seis o siete meses después de la siembra.

El fruto es una baya redonda u ovalada con un promedio de 6 cm de diámetro y pesa entre 60 y 100 g. En la madurez es de color amarillo. Existen variedades con frutos de color morado a la madurez. Su pulpa es gelatinosa y tiene pequeñas semillas de color oscuro, es jugosa, ácida y aromática. Las semillas tienen alto contenido de aceite con gran valor nutritivo y son fácilmente digeribles. El jugo del fruto puede alcanzar el 40% del peso de la fruta.

Calidad **(NTC 4101)**

Enteras, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme.

Sanas, libres de ataques de insectos o enfermedades.
Limpias, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles.
Prácticamente libres de magulladuras, humedad exterior anormal.
Deben tener pedúnculo y el corte debe quedar a la altura del primer nudo.
El maracuyá debe conservar la capa de cera natural presente en la cosecha.
Los empaques deberán brindar la suficiente protección al producto, de manera que se garantice la manipulación, transporte, y conservación del maracuyá.
El contenido de cada empaque debe ser homogéneo y estar constituido por frutos del mismo origen, variedad, categoría, color y calibre.

Los materiales utilizados deben ser nuevos, limpios y no ocasionar ningún tipo de alteración al producto.
Se permite la utilización de materiales, papeles o sellos, siempre que no sean tóxicos.

Transporte: El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable vigente.

Almacenaje: Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado.

FICHA TECNICA DE LA MORA

Nombre Común: Mora de Castilla, Mora Andina
Nombre Científico: (Rubus glaucus Benth)
Origen: Centro y sur América
Familia: Rosaceae
Género: Rubus

Origen:

Es originaria de las zonas altas tropicales del noroccidente de Sudamérica y de Centroamérica, entre los 1.500 y 3.100 msnm. En países como Costa Rica se la encuentra en la parte alta de la Cordillera de Talamanca, y la Cordillera Volcánica Central. En este país Rubus glaucus es la especie predominante en áreas intervenidas en la altura y es muy frecuente en orillas de potreros y cercas.

Descripción:

Son frutas o bayas que, a pesar de proceder de especies vegetales completamente diferentes, poseen aspecto similar y características comunes. Hay dos tipos de bayas procedentes de dos géneros distintos de vegetales con rasgos fenotípicos muy dispares entre sí, el género Morus y el género Rubus. Ambos géneros dan moras, pero no son la misma fruta, unas vienen de unos árboles comúnmente llamados moreras y morales (que son del género Morus), y las otras provienen de unas plantas sarmentosas y espinosas comúnmente llamadas zarzas (que son del género Rubus).

El fruto, es una baya elipsoidal de 15 a 25 mm en su diámetro más ancho, de 3 a 5 g de peso, verde cuando se forma, pasando a rojo y luego a morado oscuro y brillante cuando madura; es posible que las bayas se encuentren en su madurez aun teniendo un color rojo. Está formado por pequeñas drupas adheridas a un receptáculo que al madurar es blancuzco y carnoso.

MORA

(Rubus glancus Benth)



Imagen: Corabastos S:A

COMPUESTO	CANTIDAD
Calorías	50Kcal
Agua	87,68g
Proteína	1,2g
Grasa	0.65g
Carbohidratos	11,94g
Fibra	6,5g
Calcio	25mg
Hierro	0,69mg
Fósforo	29mg
Potasio	151mg
Magnesio	22mg
Manganeso	0,67mg
Sodio	1mg
Zinc	0,42
Vitamina C	26,2mg
Tiamina	0,032mg
Riboflavina	0,038mg
Niacina	0,598mg
Vitamina B5	0,329mg
Vitamina B6	0,055mg
Vitamina B9	21UI
Vitamina E	0,87mg
Vitamina K	7,8UI

Los datos de la composición nutricional se deben interpretar por 100 g de la porción comestible.

Características mínimas

Enteras, con la forma característica de la variedad.
De aspecto fresco y consistencia firme.
Sanas, libres de ataques de insectos o enfermedades.
Limpias, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles.
Libres de magulladuras, humedad exterior anormal.
Deben tener drupillas bien formadas, llenas y bien adheridas. Los frutos deben tener cáliz.
La coloración del fruto debe ser homogénea y acorde con el estado de madurez.

Presentación y Etiquetado

Las moras se deben empacar en canastillas plásticas de fondo liso de 60 cm x 40 cm x 13 cm o 50cm x 30 cm x 15 cm, o submúltiplos de 12 cm x 80 cm x 12 cm x 10 cm.
Si las moras se empacan a granel se debe llenar una canastilla de 8 cm de altura como máximo; para castillas plásticas individuales se debe empacar en unidades de 150 g a 500 g.
El contenido de cada empaque debe ser homogéneo y estar constituido por moras del mismo origen, variedad, categoría, color y calibre.
Los materiales utilizados deben ser nuevos, limpios y no ocasionar ningún tipo de alteración al producto.
Se permite la utilización de materiales, papeles o sellos, siempre que no sean tóxicos.

El rótulo deberá contener la siguiente información: **NA**

Identificación del producto: Nombre del exportador, empacador y/o expedidor, código (si existe admitido y aceptado oficialmente).
Naturaleza del producto: Nombre del producto, nombre de la variedad.
Origen del producto: País de origen y región productora, fecha de empaque.
Características comerciales: Categoría, calibre, número de frutos, peso neto.
Simbología que indique el correcto manejo del producto.

Consultar: NTC 4106

Transporte: El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable vigente.

Almacenaje: Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza.

FICHA TECNICA DE LA NARANJA

NARANJA

(Citrus × sinensis)

Nombre Común: Naranja
Nombre Científico: (Citrus × sinensis)
Origen: No específico
Familia: Rutaceae
Género: Citrus



COMPUESTO	CANTIDAD
Calorías	47Kcal
Agua	93g
Proteína	0,9g
Grasa	0,1g
Carbohidratos	12mg
Fibra	2,4g
Calcio	40mg
Hierro	0,1mg
Potasio	181mg
Magnesio	10mg
Vitamina A	225UI
Vitamina B6	0,1mg
Vitamina C	53,2mg

Los datos de la composición nutricional se deben interpretar por 100 g de la porción comestible.

Descripción:

La naranja es una fruta cítrica comestible obtenida del naranjo dulce (Citrus × sinensis), del naranjo amargo (Citrus × aurantium) y de naranjos de otras especies o híbridos, antiguos híbridos asiáticos originarios de India, Vietnam o el sureste de China. Es un hesperidio carnoso de cáscara más o menos gruesa y endurecida, y su pulpa está formada típicamente por once gajos u hollejos llenos de jugo, el cual contiene mucha vitamina C, flavonoides y aceites esenciales.

Es más pequeña y dulce que el pomelo o toronja y más grande, aunque menos perfumada, que la mandarina. Existen numerosas variedades de naranjas, siendo la mayoría híbridos producidos a partir de las especies Citrus máxima, (pomelo) Citrus reticulata (mandarina) y Citrus médica (cidro).

Como todas las frutas cítricas, la naranja es ácida, con un pH entre 2,5 y 3, según la madurez, tamaño y variedad de la pieza. Aunque entre los cítricos se considera ácida no alcanza el pH de los cítricos más ácidos como lo es el limón (pH=2.0).

Uno de los componentes más importantes de la naranja es la vitamina, ya que100gde producto contiene hasta el 90% de las necesidades diarias de vitamina, sin embargo también contiene sustancias no nutritivas entre las que se puede destacar la presencia de Fito-químicos, tales como flavonoides (con efectos; antioxidante, antiinflamatorio y antitumoral)y limonoides (anticancerígeno).

El rótulo deberá contener la siguiente información:

Identificación del producto: Nombre del exportador, empacador y/o expedidor, código (si existe admitido y aceptado oficialmente).

Naturaleza del producto: Nombre del producto, nombre de la variedad.

Origen del producto: País de origen y región productora, fecha de empaque. Características comerciales: Categoría, calibre, número de frutos, peso neto. Simbología que indique el correcto manejo del producto.

NA

NTC 1268-1

Transporte: El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable vigente.

Almacenaje: Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores

PAPAYA

FICHA TECNICA DE LA PAPAYA

Nombre Común: Papaya, Lechosa
Nombrecientífico: (Carica papaya)
Origen: Centro y sur América
Familia: Caricaceae
Género: Carica



Descripción:

Árbol que alcanza de 2 a 9 m de altura. Su tronco es frágil y muy esponjoso, hueco en parte central, de 30 cm de diámetro, con látex, erecto, simple y sin ramas; acaba en una corona de hojas en la parte superior. Es una de las plantas más productivas con relación a su tamaño ya que siempre tiene flores y frutos al mismo tiempo.

El fruto es una gran baya carnosa y globulosa, usualmente con cinco ángulos, de tamaño muy variable y de color anaranjado cuando está maduro, en su interior contiene una pulpa lechosa, anaranjada con numerosas semillas negras y globulares dispuestas en su cavidad central. Las semillas son aplanadas y con endospermo carnoso. Su peso puede variar desde los 400 gramos que son las que se comercializan en nuestro país, a los 7 kilogramos de algunas especies. Su longitud oscila entre los 7 y los 70 centímetros.

COMPUESTO	CANTIDAD
Calorías	40 Kcal
Agua	88,06 g
Proteína	0,47 g
Grasa	0,26 g
Carbohidratos	10,82 g
Fibra	1,7 g
Sodio	8 mg
Calcio	20 mg
Hierro	0,25 mg
Fósforo	10 mg
Potasio	182 mg
Magnesio	21 mg
Manganeso	0,04 mg
Zinc	0,08 mg
Vitamina A	47 UI
Tiamina	0,023 mg
Riboflavina	0,027 mg
Niacina	0,357 mg
Vitamina B5	0,191 mg
Vitamina B6	0,038 mg
Vitamina B9	37 UI
Vitamina E	0,3 mg
Vitamina K	2,6 UI
Vitamina C	60,9 mg

El rótulo deberá contener la siguiente información:

Identificación del producto: Nombre del exportador, empacador y/o expedidor, código (si existe admitido y aceptado oficialmente). Naturaleza del producto: Nombre del producto, nombre de la variedad. Origen del producto: País de origen y región productora, fecha de empaque. Características comerciales: Categoría, calibre, número de frutos, peso neto. Simbología que indique el correcto manejo del producto.

NA

NTC 1268-1

Transporte: El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable vigente.

Almacenaje: Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado.

FICHA TECNICA DE PATILLA

PATILLA/SANDIA

(Citrullus lanatus)

Nombre Común: Patilla, Sandía
Nombre científico: (Citrullus lanatus)
Origen: Valle del Nilo
Familia: Cucurbitácea
Género: Citrullus

Descripción:

Planta anual, monoica, cubierta de vello, de la familia de las Cucurbitáceas, de tallo herbáceo tendido, con hojas esparcidas, ásperas, lobadas de forma aovada u oblonga de 10 a 12 cm de longitud. Sus flores son axilares de color amarillo, solitario y unisexual en la misma planta. Se reproduce por semillas. La cosecha se inicia de los 75 a los 90 días después de la siembra. Es propia de climas calientes, con mucho sol y luz intensa, con temperaturas óptimas de desarrollo entre 24 y 30ºC. Es una de las plantas que más le teme al frío. Por su sistema radicular es un cultivo resistente a las sequías.

Son frutas muy grandes, globosas, alargadas o redondas, de superficie o corteza dura y lisa, de color verde brillante. Su pulpa es de color rojo, rosado o amarillo, es azucarada, olorosa, refrescante y acuosa, tiene numerosas semillas de color negro, blanco rojizo o castaño. Generalmente pesan entre 1,5 y 20 Kg.



Imagen: Corabastos S.A

COMPUESTO	CANTIDAD
Calorías	32 Kcal
Agua	91,51 g
Carbohidratos	7,18 g
Grasas	0,43 g
Proteínas	0,62 g
Fibra	0,5 g
Cenizas	0,26 g
Calcio	8 mg
Fósforo	9 mg
Hierro	0,17 mg
Potasio	116 mg
Magnesio	11 mg
Tiamina	0,08 mg
Riboflavina	0,02 mg
Niacina	0,2 mg
Ácido ascórbico	9,6 mg

Los datos de la composición nutricional se deben interpretar por 100 g de la porción comestible.

Calidad:

Los requisitos mínimos de calidad son:

Frutos enteros y sanos (sin rajaduras, plagas ni enfermedades).
Limpio (sin materiales extraños).
Con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco.
Sin humedad exterior anormal.
Exentas de olores y sabores extraños y no deben exceder los límites máximos permitidos internacionalmente (Codex Alimentarius) para los niveles de plaguicidas.

El rótulo deberá contener la siguiente información:

Identificación del producto: Nombre del exportador, empacador y/o expedidor, código (si existe y si está admitido o aceptado oficialmente).
Naturaleza del producto: Nombre del producto, nombre de la variedad.
Origen del producto: País de origen y región productora, fecha de empaque.
Características comerciales: Categoría, calibre, número de frutos, peso neto.
Simbología que indique el correcto manejo del producto.
NA

Transporte: El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable vigente.

Almacenaje: Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores

PIÑA

(Ananas comosus)

FICHA TECNICA DE LA PIÑA

Nombre Común: Piña, Ananá
Nombre científico: (Ananas comosus)
Origen: Argentina, Brasil, Paraguay
Familia: Bromeliaceae
Género: Ananas

Descripción:

Ananas Comosus, la piña o el ananá o ananás, es una planta perenne de la familia de las bromeliáceas, nativa de América del Sur. Esta especie, de escaso porte y con hojas duras y lanceoladas de hasta 1 metro de largo, fructifica una vez cada tres años produciendo un único fruto fragante y dulce, muy apreciado en gastronomía.

El fruto es una pequeña baya, que se fusiona tempranamente con las adyacentes en un sincarpio o infrutescencia, grande y de forma ovoide. El corazón del sincarpo, más fibroso, se forma a partir del tallo axial engrosado, y las paredes del ovario, la base de la bráctea y los sépalos se transforman en una pulpa amarilla, apenas fibrosa, dulce y ácida, muy fragante, que no guarda rastro de los frutos que la compusieron. La flor propiamente dicha se transforma en un escudete octogonal de cubierta dura, formada por la fusión del ápice de la bráctea y los tres sépalos, que formará la dura piel cerúlea y espinosa del fruto.

Calidad: (NTC 729)

Frutos enteros, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme.
Sanas, libres de ataques de insectos o enfermedades. Con los ojos bien formados.
Limpias, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles.
Libres de magulladuras, humedad exterior anormal producto de mal manejo pos-cosecha.
El corte del pedúnculo debe estar bien curado y sin grietas, con una longitud entre los 5 y 25 mm. La corona deberá ser de color verde y bien adherida a la fruta.
Libres de manchas o quemaduras por el sol.



Imagen corabastos S.A

COMPUESTO	CANTIDAD
Calorías	50 Kcal
Agua	75,9 g
Grasas	12 g
Proteínas	0,54 g
Carbohidratos	13,12 g
Fibra	1,4 g
Calcio	13 mg
Fósforo	8 mg
Hierro	0,29 mg
Potasio	109 mg
Zinc	0,12 mg
Magnesio	0,927 mg
Tiamina	0,079 mg
Riboflavina	0,032 mg
Niacina	0,5 mg
Vitamina B5	0,213 mg
Vitamina B6	0,112 mg
Vitamina B9	18 IU
Ácido ascórbico	47,8 mg

Los datos de la composición nutricional se deben interpretar por 100 g de la porción comestible.

Presentación y etiquetado (NTC 729)

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido por piñas del mismo origen, variedad, categoría, color y calibre.

Los materiales utilizados deberán estar limpios y no ocasionar ningún tipo de alteración al producto.

Para el mercado interno se utiliza la canastilla plástica, en las que las piñas están en posición horizontal, o en posición vertical, soportadas en el pedúnculo el que debe tener una longitud entre 20 mm a 25 mm.

Para la exportación, la capacidad de los empaques debe estar entre 9 Kg y 12,5 Kg

Los empaques deberán brindar la suficiente protección al producto, de manera que se garantice la manipulación, transporte, y conservación de las piñas.

Los materiales utilizados deben ser nuevos, limpios y no ocasionar ningún tipo de alteración al producto.

Se permite la utilización de materiales, papeles o sellos, siempre que no sean tóxicos.

NA

Transporte: El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable vigente.

Almacenaje: Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores

TOMATE DE ARBOL

(Cyphomandra betaceae)

FICHA TECNICA DEL TOMATE DE ÁRBOL

Nombre Común: Tomate de árbol, Tamarillo
Nombre científico: (Cyphomandra betaceae)
Origen: Perú, Ecuador y Colombia
Familia: Solanácea
Género: Cyphomandra

Descripción:

Es una planta arbustiva de tallos semi-leñosos, de forma erecta y se ramifica a una altura que varía entre 1,5 m y 2 m con la copa alcanza 3 m de altura. El tomate de árbol es propio de clima medio a frío, crece bien entre los 1.600 y 2.600 metros sobre el nivel de mar, alta nubosidad o ambiente sombreado. Puede resistir temperaturas de 0°C sin sufrir daños graves, siempre que sea por corto tiempo.

El fruto es una baya de forma ovoide - apiculada que presenta una coloración verde cuando esta inmaduro. La longitud varía entre 6 y 9 cm, midiendo en su parte más ancha entre 4 y 6 cm. El peso promedio puede variar entre 70 y 80 g. Tiene una piel fina lisa y resistente al transporte y una cutícula de sabor amargo, razón por la cual hay necesidad quitarla de la corteza para poder hacer uso del fruto. La pulpa es muy jugosa, de color anaranjado, de sabor agridulce, agradable y muy particular. En el fruto se encuentran entre 300 y 500 semillas.

Calidad **(NTC 4105)**

Frutos enteros, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme.
Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.
Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles.
Libres de humedad exterior anormal como consecuencia del mal manejo pos-cosecha. Los frutos deben tener pedúnculo con corte en el primer nudo.
Los tomates se deben empacar en canastillas plásticas de fondo liso de 60 cm x 40 cm x 18 cm ó 50cm x 30cm x 15cm, ó submúltiplos de 12cm x 80cm x 12cm x 10 cm.
Para la exportación, los tomates se deben presentar en empaques rígidos, de 40 cm x 30 cm ó 30 cm x 20 cm, con separadores y una capa amortiguadora.



Imagen: Corabastos S.A

COMPUESTO	CANTIDAD
Calorías	80 Kcal
Agua	87,9 g
Proteína	1,9 g
Grasa	0,16 g
Cenizas	0,7g
Carbohidratos	11,6 mg
Fibra	1,1 g
Calcio	2 mg
Hierro	2 mg
Fósforo	36 mg
Vitamina C	20 mg

Los datos de la composición nutricional se deben interpretar por 100 g de la porción comestible.

Rótulo de la norma técnica colombiana: **(NTC 4105)**

Los empaques deberán brindar la suficiente protección al producto, de manera que se garantice la manipulación, transporte, y conservación del tomate de árbol.
El contenido de cada empaque debe ser homogéneo y estar constituido por tomates del mismo origen, variedad, categoría, color y calibre.
Los materiales utilizados deben ser nuevos, limpios y no ocasionar ningún tipo de alteración al producto.
Se permite la utilización de materiales, papeles o sellos, siempre que no sean tóxicos.
NA

Transporte: El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable vigente.

Almacenamiento: Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores

CORPORACIÓN DE ABASTOS DE BOGOTÁ S.A.
Av. Carrera 80 2 51 Bogotá D.C. PBX 453 71 88 - 453 72 26
FAX 273 35 14 www.corabastos.com.co

FICHA TECNICA DEL PAPA

Nombre Común: Papa, patata
Nombre científico: (Solanum tuberosum L)
Origen: Perú
Familia: Solanáceas
Género: Solanum.

PAPA

(Solanum tuberosum L)

Descripción:

En el mundo se cultivan 5000 variedades de papa. Actualmente contamos con variedades nativas y modernas por su origen. Por su color son blancas y de color y por el uso son amargas, amarillas e industriales. Es una planta herbácea, tuberosa, perenne a través de sus tubérculos, caducifolia, de tallo erecto o semi-decumbente, que puede medir hasta 1 m de altura.

Presentan tres tipos de tallos, uno aéreo, circular o angular en sección transversal, sobre el cual se disponen las hojas compuestas y dos tipos de tallos subterráneos: los rizomas y los tubérculos. La raíz joven tubérculo de papa que se desarrolla en el extremo de un rizoma.

Las flores tienen de 3 a 4 cm de diámetro, con 5 pétalos unidos por sus bordes que le dan a la corola la forma de una estrella. Las cinco anteras se hallan unidas formado un tubo alrededor del pistilo y presentan una longitud de 5 a 7mm. El estigma generalmente no tiene más allá del anillo de anteras.

Es complicado clasificar a esta especie por su modo de reproducción ya que si bien produce semillas por autofecundación (comportamiento propio de las especies autógama), exhibe depresión endogámica (característica propia de las especies alógamas). Independientemente de lo anterior, las semillas que se producen en los frutos obtenidos por polinización libre son una mezcla de auto-polinizaciones con polinizaciones cruzadas, siendo las primeras las más numerosas.

El fruto de la planta de papa es una baya, la cual puede presentar una forma redonda, alargada, ovalada o cónica, y su color puede variar de verde a amarillento, o de castaño rojizo a violeta. Las bayas presentan dos lóculos y pueden contener aproximadamente entre 200 y 400 semillas. Las semillas son muy pequeñas, aplanadas, de forma arriñonada, y pueden ser blancas, amarillas o castaño amarillentas.

NTC 341.



Imagen: corabastos S.A

COMPUESTO	CANTIDAD
Calorías	87Kcal
Agua	78,7g
Proteína	1.9 g
Grasa	0.10 g
Carbohidratos	20,1 g
Calcio	5 mg
Hierro	0,31 mg
Fósforo	44 mg
Vitamina C	13 g

Los datos de la composición nutricional se deben interpretar por 100 g de la porción comestible.

Transporte: El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable vigente.

Almacenamiento: Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza.

FICHA TECNICA DE LA PAPA CRIOLLA

PAPA CRIOLLA
(Solanum phureja)

Nombre Común: Papa criolla
Nombre científico: (Solanum phureja)
Origen: Colombia
Familia: Solanáceas
Género: Solanum



Imagen: corabastos S.A

Descripción:

Es una papa pequeña (2-6 cm de diámetro) de piel y pulpa amarillo ocre, semejante a una yema de huevo de gallina. Solanum phureja es una especie herbácea y tuberosa, cultivada y diploide de papa. Se cultiva en los valles montañosos de América del Sur. Se distingue claramente de las restantes especies de papas cultivadas debido a que no presenta dormición de los tubérculos (es decir, el tubérculo inicia inmediatamente su brote luego de formado, sin que medie un período de reposo o dormición). Esta característica permite que las variedades de S. phureja puedan ser replantadas inmediatamente en aquellas zonas de climas benignos en las cuales es posible el cultivo continuo a lo largo de todo el año.

Es una planta de 60 cm. de alto, conformada por varios tallos herbáceos con muchas ramificaciones de donde brotan flores blancas o rojas que se conservan hasta el final del ciclo y hojas compuestas de color verde oscuro.

El sistema radical se conforma de raíces con ramificaciones laterales y estolones a partir de los cuales se forman los tubérculos, que son órganos de reserva de la planta. El color de los tubérculos tiene distintos matices de amarillo y, en algunos casos, presenta tintes rojos; tiene forma redonda a ovoide, ojos u hoyos distribuidos por toda la superficie. En promedio, se estima que la planta produce hasta 40 tubérculos esparcidos en contorno.

COMPUESTO	CANTIDAD
Calorías	83 Kcal
Agua	75 g
Proteína	0,5 g
Fibra	2,2 g
Carbohidratos	18,7 g
Hierro	0,6 mg
Fósforo	54 mg
Tiamina	0,08 mg
Riboflavina	0,06 mg
Niacina	2,50 mg
Vitamina C	15 mg

Los datos de la composición nutricional se deben interpretar por 100 g de la porción comestible.

Empaque:

Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, NTC 5422. Las canastillas plásticas podrán ser reutilizadas siempre y cuando se sometan a un proceso de lavado y secado antes de su uso, garantizando que estas no transmitan olores, sabores ni residuos contaminantes.
Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido.

Empaque a granel:

La papa para consumo se empaca en sacos de fique u otro material flexible apropiado, nuevo y con una capacidad máxima de 50 kg. Las dimensiones de los empaques deberán ser 92 cm de longitud x 70 cm de ancho. Los empaques de fique utilizados deberán tener 16 hilos de urdimbre en 10 cm y 14 hilos de trama en 10 cm y a su vez deberán estar identificados con una divisa azul de 6 hilos de ancho.

El empaque con su contenido deberá permitir su cierre juntando los dos orillos que forman la boca, es decir, que no se permitirá que el producto sobrepase la parte superior del empaque. No se permitirá la utilización de ningún tipo de relleno. No se permitirá la utilización de sacos de fique usados o de empaque que hayan contenido alimentos para animales cemento, fertilizantes, plaguicidas u otros productos que puedan ofrecer la posibilidad de cualquier contaminación e influir en la alteración del producto.

El rótulo deberá contener la siguiente información:

Identificación del producto: Nombre del exportador, empacador y/o expedidor, código (si existe admitido a aceptado oficialmente).
Naturaleza del producto: Nombre del producto, nombre de la variedad.
Origen del producto: País de origen y región productora, fecha de empaque.
Características comerciales: Categoría, calibre, número de frutos, peso neto.
Simbología que indique el correcto manejo del producto.
NA

Transporte: El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable vigente.

Almacenamiento: Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza.

FICHA TECNICA DE LA YUCA

YUCA

(Manihot esculenta L.)

Nombre Común: Yuca, Mandioca
Nombre científico: (Manihot esculenta L.)
Origen: América
Familia: Euforbiáceas
Género: Manihot



Imagen: corabastos S.A

Descripción:

La yuca, mandioca, es un arbusto perenne de la familia de las euforbiáceas, autóctono y extensamente cultivada en Sudamérica y el Pacífico por su raíz almidonósa de alto valor alimentario. La mandioca es endémica de la región tropical de Argentina, Paraguay, Bolivia, Brasil, Colombia, Ecuador, México, Panamá, Perú y Venezuela, aunque se estima que las variedades hoy conocidas son efectos de la selección artificial.

La yuca es un arbusto perenne que alcanza los dos metros de altura. Está adaptada a condiciones de la zona intertropical, por lo que no resiste las heladas. Requiere altos niveles de humedad, (aunque no anegamiento), y de sol para crecer.

Se reproduce mejor de esquejes que por semilla en las variedades actualmente cultivadas. El crecimiento es lento en los primeros meses, por lo que el control de hierbas es esencial para un correcto desarrollo. En su uso normal, la planta entera se desarraiga al año de edad para extraer las raíces comestibles; si alcanza mayor edad, la raíz se endurece hasta incomestible. De las plantas desarraigadas se extraen los recortes para la replantación.

La raíz de la mandioca es cilíndrica y oblonga, y alcanza el metro delargoylos10cmdediámetro.Lacáscaraesdurayleñosa, e incomestible. La pulpa es firme e incluso dura antes de la cocción, surcada por fibras longitudinales más rígidas, es muy rica en hidratos de carbono y azúcares, se oxida rápidamente una vez desprovista de la corteza. Según la variedad, puede ser blanca o amarillenta.

COMPUESTO	CANTIDAD
Calorías	160 Kcal
Agua	59,68 g
Proteína	1,36 g
Grasa	0,28 g
Carbohidratos	38,06 g
Magnesio	21 mg
Potasio	271 mg
Sodio	14 mg
Calcio	16 mg
Hierro	0,27 mg
Fosforo	27 mg
Zinc	0,34 mg
Vitamina A	13 IU
Tiamina	0,87 mg
Riboflavina	0,048 mg
Niacina	1,75 mg
Vitamina B6	0,088 mg
Vitamina B9	27 mg
Vitamina E	0,19 mg
Vitamina K	1,9 mg
Vitamina C	20,6 mg

Los datos de la composición nutricional se deben interpretar por 100 g de la porción comestible.

llegar a ser a

Empaque:

La yuca para consumo podrá empacarse en sacos de fique u otro material flexible apropiado, nuevo y con una capacidad máxima de 50 kg. Las dimensiones de los empaques deberán ser 92 cm de longitud x 70 cm de ancho. Los empaques de fique utilizados deberán tener 16 hilos de urdimbre en 10 cm y 14 hilos de trama en 10 cm y a su vez deberán estar identificados con una divisa azul de 6 hilos de ancho.

El empaque con su contenido deberá permitir su cierre juntando los dos orillos que forman la boca, es decir, que no se permitirá que el producto sobrepase la parte superior del empaque. No se permitirá la utilización de ningún tipo de relleno. No se permitirá la utilización de sacos de fique usados o de empaque que hayan contenido alimentos para animales cemento, fertilizantes, plaguicidas u otros productos que puedan ofrecer la posibilidad de cualquier contaminación e influir en la alteración del producto.

El rótulo deberá contener la siguiente información:

Identificación del producto: Nombre del exportador, empacador y/o expedidor, código (si existe admitido a aceptado oficialmente).
Naturaleza del producto: Nombre del producto, nombre de la variedad.
Origen del producto: País de origen y región productora, fecha de empaque.
Características comerciales: Categoría, calibre, número de frutos, peso neto.
Simbología que indique el correcto manejo del producto.
NA

Transporte: El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable vigente.

Almacenamiento: Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores

CORPORACIÓN DE ABASTOS DE BOGOTÁ S.A.
Av. Carrera 80 2 51 Bogotá D.C. PBX 453 71 88 - 453 72 26
FAX 273 35 14 www.corabastos.com.co

FICHA TECNICA DEL ARRACACHA

ARRACACHA

(Arracacia xanthorrhiza)

Nombre Común: Arracacha, Apio criollo
Nombre científico: (Arracacia xanthorrhiza)
Origen: Colombia Perú
Familia: Apiaceae
Género: Arracacia



Descripción:

La planta de la arracacha tiene un tronco cilíndrico corto con numerosos brotes en la parte superior de donde parten las hojas de peciolos largos y sus flores son de color púrpura. Su parte comestible es la raíz que asemeja a una zanahoria engrosada, ésta puede ser de color blanco, amarillo o morado según la variedad. Esta raíz tuberosa reservante es apreciada no solo por su sabor sino también por su digestibilidad ya que contiene un almidón muy fino así como también un alto contenido de calcio y vitamina A (variedad amarilla). Colombia es el primer productor mundial de arracacha, el cultivo se encuentra en casi todos los departamentos andinos, concentrándose especialmente en el municipio de Cajamarca, departamento del Tolima.

COMPUESTO	CANTIDAD
Calorías	104 Kcal
Agua	74 g
Proteína	0,96 g
Grasa	0,26 g
Carbohidratos	24,91 g
Fibra	0,85 g
Calcio	65,25 mg
Hierro	9,51 mg
Fósforo	55 mg
Potasio	2,4 mg
Magnesio	64,12 mg
Vitamina A	1759 IU
Tiamina	0,08 mg
Riboflavina	0,04 mg
Niacina	3,5 mg
Vitamina B6	0,03 mg

Los datos de la composición nutricional se deben interpretar por 100 g de la porción comestible.

En el rotulo deberá indicarse lo siguiente:

Designación (nombre del producto calidad y tamaño).
Procedencia y fecha de empaque.
Nombre o marca del vendedor o productor.
Masa (peso) neto, en kilogramos.

Así mismo, el producto se identificará con un rotulo a color adherido al empaque, el cual variará de acuerdo a la calidad del producto de la siguiente forma:
Color rojo: Correspondencia a la calidad primaria.
Color blanco: Correspondencia a la calidad segunda

Fuente: NTC 1251

Transporte: El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable vigente.

Almacenamiento: Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores

En el suelo; aunque hasta un 80% del mismo es consumido por la propia planta, el 20% restante mejora la fertilidad de la tierra.

El haba se desarrolla bien en casi todos los tipos de suelo pero prefiere los que tengan un buen drenaje, aunque soporta también los arcillosos. Requiere bastante humedad y unos 700 mm anuales de lluvia.

Requisitos generales para el empaque.

El empaque utilizado en productos agrícolas debe cumplir los siguientes requisitos con el fin de prevenir riesgos en la salud humana, salud vegetal y evitar prácticas que puedan inducir a error al consumidor:

Debe ser nuevo.
Estar construido con materiales inertes e inocuos y libres de residuos de fabricación.
Permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento.
Contar con un diseño que permita la ventilación del producto en caso de requerirlo.
Debe tener las medidas que le permita modular con las estibas de acuerdo con la Norma ISO 3394.
No debe superar los límites de peso máximo establecidos por la OIT y el Ministerio de Salud, hoy Ministerio de la Protección Social.
Antes de ser utilizado debe estar correctamente almacenado para garantizar la conservación de sus propiedades y evitar la contaminación con agentes biológicos y químicos.
Debe contener en forma impresa los datos del fabricante del empaque.

El rótulo deberá contener la siguiente información:

Identificación del producto: Nombre del exportador, empacador y/o expedidor, código (si existe admitido a aceptado oficialmente).
Naturaleza del producto: Nombre del producto, nombre de la variedad.
Origen del producto: País de origen y región productora, fecha de empaque.
Características comerciales: Categoría, calibre, número de frutos, peso neto.
Simbología que indique el correcto manejo del producto.
NA

Transporte: El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable vigente.

Almacenamiento: Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza.

FICHA TECNICA DE LA HABICHUELA

Nombre Común: Habichuela, Poroto, Frijol verde
Nombre científico: (Phaseolus vulgaris)
Origen: Centro y Sur América
Familia: Fabaceae
Género: Phaseolus

HABICHUELA

(Phaseolus vulgaris)

Descripción:

La habichuela, es una planta anual perteneciente a la familia de las leguminosas, de tallo herbáceo, tierno y ramificado. Puede ser de crecimiento determinado o indeterminado. Cuando es de crecimiento determinado las plantas son enanas y de tallos erectos de 20 a 60 cm de alto, y cuando son de crecimiento indeterminado, las plantas tienen un tutor y alcanzan de 2 a 3 metros de longitud.

Sus hojas son compuestas, alternas, trifoliadas, de color verde o morado, con o sin pubescencia o vellos.

Sus flores están dispuestas en racimos terminales o axilares, según su crecimiento (determinado o indeterminado), de color blanco rosado o de tonalidad morada. La estructura floral impide que se produzca polinización cruzada, por ello se considera autógama. Se propaga por semillas.

La cosecha se efectúa 2 meses después de la siembra. Se desarrolla en gran variedad de climas en zonas tropicales y templadas, sin lluvia excesiva y sin vientos fuertes, siendo la temperatura ideal para su desarrollo de 20 a 25ºC. Es susceptible a las heladas, y se recomienda cultivar en suelos livianos, bien drenados y ricos en materia orgánica.

Su fruto es una vaina que difiere de tamaño, color y forma, según la variedad pero en general es delgada, de color verde, amarillo, negro o púrpura, cilíndrico o plana, de 8 a 20 cm de longitud. Usualmente es lampiño, pero en ocasiones presenta pubescencias.

Cada vaina contiene de 3 a 8 semillas, de diferentes formas desde arriñonadas, oblongas o globosas de color blanco, rojo, bronce, morado, gris o negro. La parte comestible está constituida por la vaina en estado verde, cuando madura se desarrolla parte de su fibra y pierde sus características culinarias, pero las semillas se pueden consumir. Tiene poca dehiscencia debido a su textura coriácea y carnosa que impide que las valvas se separen cuando están secas.



Imagen: Corabastos S.A

COMPUESTO	CANTIDAD
Calorías	31 Kcal
Agua	90,27 g
Carbohidratos	7,14 g
Grasas	0,12 g
Proteínas	1,82 g
Fibra	3,4 g
Cenizas	0,66 g
Calcio	37 mg
Potasio	209 mg
Fósforo	38 mg
Hierro	1,04 mg
Tiamina	0,084 mg
Riboflavina	0,105 mg
Niacina	0,752 mg
Ácido ascórbico	16,3 mg

Los datos de la composición nutricional se deben interpretar por 100 g de la porción comestible.

Requisitos generales para el empaque.

El empaque utilizado en productos agrícolas debe cumplir los siguientes requisitos con el fin de prevenir riesgos en la salud humana, salud vegetal y evitar prácticas que puedan inducir a error al consumidor:

- Debe ser nuevo.
- Estar construido con materiales inertes e inocuos y libres de residuos de fabricación.
- Permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento.
- Contar con un diseño que permita la ventilación del producto en caso de requerirlo.
- Debe tener las medidas que le permita modular con las estibas de acuerdo con la Norma ISO 3394.
- No debe superar los límites de peso máximo establecidos por la OIT y el Ministerio de Salud, hoy Ministerio de la Protección Social.
- Antes de ser utilizado debe estar correctamente almacenado para garantizar la conservación de sus propiedades y evitar la contaminación con agentes biológicos y químicos.
- Debe contener en forma impresa los datos del fabricante del empaque.

El rótulo deberá contener la siguiente información:

- Identificación del producto: Nombre del exportador, empacador y/o expedidor, código (si existe admitido a aceptado oficialmente).
- Naturaleza del producto: Nombre del producto, nombre de la variedad.
- Origen del producto: País de origen y región productora, fecha de empaque. Características comerciales: Categoría, calibre, número de frutos, peso neto. Simbología que indique el correcto manejo del producto.

NA

Transporte: El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable vigente.

Almacenamiento: Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores

FICHA TECNICA DE LA LECHUGA

Nombre Común: Lechuga
Nombre científico: (Lactuca sativa L.)
Origen: Asia
Familia: Compositae
Género: Lactuca

Origen:

No parece estar muy claro, aunque algunos autores afirman que procede de la India. El cultivo de la lechuga se remonta a la antigüedad de 2.500 años, siendo conocida por griegos y romanos. Las primeras lechugas de las que se tiene referencia son las de hoja suelta, aunque las acogolladas (hojas muy juntas) eran conocidas en Europa en el siglo XVI.

Es una hortaliza típica de climas frescos. Los rangos de temperatura donde la planta crece en forma óptima, están entre los 15 °C y 18° C, con temperatura máximas de 21°C - 24 °C y mínima de 7° C, es una planta anual. Las temperaturas altas aceleran el desarrollo del tallo floral y la calidad de la lechuga se deteriora rápidamente, debido a la acumulación de látex amargo en su sistema vascular.

Raíz: ésta no sobrepasa los 25 cm de profundidad, es pivotante, corta y con ramificaciones. Tallo: Es cilíndrico y ramificado.

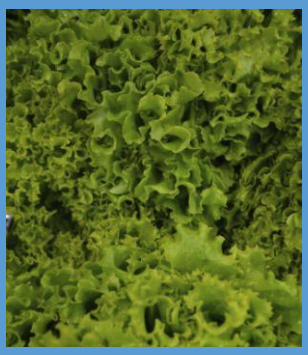
Hojas: Están colocadas en roseta, desplegadas; en unos casos siguen así durante todo su desarrollo (variedades romanas), y en otros se acogollan más tarde. El borde de los limbos puede ser liso, ondulado o aserrado.

Flores: Cuando la lechuga está madura emite el tallo floral que se ramifica. Las flores de esta planta son autógamas.

Inflorescencia: son capítulos florales amarillos dispuestos en racimos o corimbos.

LECHUGA

(Lactuca sativa L.).



COMPUESTO	CANTIDAD
Calorías	18 Kcal
Agua	94 g
Proteína	1,30 g
Grasa	0,30 g
Cenizas	0,90 g
Carbohidratos	3,50 g
Fibra	1,9 g
Calcio	68 mg
Hierro	1,40 mg
Fósforo	25 mg
Vitamina C	18 mg

Los datos de la composición Nutricional se deben interpretar por 100 g de la porción comestible.

Empaque: (NTC 1064)

Para exportación se empaca en cartón, en su interior se encuentran las lechugas ordenadas en capas, con un máximo admitido de tres.

Requisitos generales para el empaque.

El empaque utilizado en productos agrícolas debe cumplir los siguientes requisitos con el fin de prevenir riesgos en la salud humana, salud vegetal y evitar prácticas que puedan inducir a error al consumidor:

Debe ser nuevo.
Estar construido con materiales inertes e inocuos y libres de residuos de fabricación.
Permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento.
Contar con un diseño que permita la ventilación del producto en caso de requerirlo.
Debe tener las medidas que le permita modular con las estibas de acuerdo con la Norma ISO 3394.
No debe superar los límites de peso máximo establecidos por la OIT y el Ministerio de Salud, hoy Ministerio de la Protección Social.
Antes de ser utilizado debe estar correctamente almacenado para garantizar la conservación de sus propiedades y evitar la contaminación con agentes biológicos y químicos.
Debe contener en forma impresa los datos del fabricante del empaque.

El rótulo deberá contener la siguiente información:

Identificación del producto: Nombre del exportador, empacador y/o expedidor, código (si existe admitido a aceptado oficialmente).
Naturaleza del producto: Nombre del producto, nombre de la variedad.
Origen del producto: País de origen y región productora, fecha de empaque.
Características comerciales: Categoría, calibre, número de frutos, peso neto.
Simbología que indique el correcto manejo del producto.
NA

Transporte: El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable vigente.

Almacenamiento: Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores

MAIZ

(Zea Mays L.)

FICHA TECNICA DEL MAIZ

Nombre Común: Mazorca, Elote, Maíz
Nombre científico: (Zea Mays L.)
Origen: América. México
Familia: Gramíneas
Género: Zea

Descripción:

La planta tiene dos tipos de raíz, las primarias son fibrosas, presentando además raíces adventicias, que nacen en los primeros nudos por encima de la superficie del suelo, ambas tienen la misión de mantener a la planta erecta, sin embargo, por su gran masa de raíces superficiales, es susceptible a la sequía, intolerancia a suelos deficientes en nutrientes, y a caídas de grandes vientos. El tallo está compuesto a su vez por tres capas: una epidermis exterior, impermeable y transparente, una pared por donde circulan las sustancias alimenticias y una médula de tejido esponjoso y blanco donde almacena reservas alimenticias, en especial azúcares.

Las hojas toman una forma alargada íntimamente arrollada al tallo, del cual nacen las espigas o mazorcas. Cada mazorca consiste en un tronco u olote que está cubierta por filas de granos, la parte comestible de la planta, cuyo número puede variar entre ocho y treinta.

Es una planta monoica de flores unisexuales; sus inflorescencias masculinas y femeninas se encuentran bien diferenciadas en la misma planta.

En la mazorca, cada grano o semilla es un fruto independiente llamado cariópside que está insertado en el raquis cilíndrico u olote; la cantidad de grano producido por mazorca está limitada por el número de granos por hilera y de hileras por mazorca.

El 26 de febrero de 2008 se anunció la obtención de la secuencia completa del genoma del maíz la única otra planta de cultivo cuyo genoma completo se ha conseguido hasta ese momento es el arroz.



Imagen: Corabastos S.A

COMPUESTO	CANTIDAD
Calorías	346 Kcal
Agua	64 g
Proteína	8,67 g
Grasa	3,80 g
Carbohidratos	64,66 g
Fibra	9,20 g
Sodio	6 mg
Calcio	7 mg
Hierro	2,38 mg
Fósforo	256 mg
Potasio	330 mg
Magnesio	93 mg
Iodo	2 mg
Zinc	1,73 mg
Vitamina A	19 IU
Tiamina	0,36 mg
Riboflavina	0,20 mg
Niacina	1,50 mg
Vitamina B5	0,65 IU
Vitamina B6	0,40 mg
Vitamina B9	26 IU
Vitamina K	1 mg
Vitamina E	1,10 mg

Los datos de la composición nutricional se deben interpretar por 100 g de la porción comestible.

CORPORACIÓN DE ABASTOS DE BOGOTÁ S.A.
Av. Carrera 80 2 51 Bogotá D.C. PBX 453 71 88 - 453 72 26
FAX 273 35 14 www.corabastos.com.co

Calidad:

Las mazorcas deben ser de color uniforme, frescas, grano de textura blanda, sin presencia de indicios de picaduras de plagas.
El grano no debe ser pálido ya que demuestra falta de madurez, tamaño uniforme cubierto de cascara pero que se pueda ver la calidad del producto.
La mazorca debe venir con capacho y sin presencia de barbas.
Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Peso: Entre 100 g y 200 g por mazorca
Sin presencia de plagas

El rótulo deberá contener la siguiente información:

Identificación del producto: Nombre del exportador, empacador y/o expedidor, código (si existe admitido a aceptado oficialmente).
Naturaleza del producto: Nombre del producto, nombre de la variedad.
Origen del producto: País de origen y región productora, fecha de empaque.
Características comerciales: Categoría, calibre, número de frutos, peso neto.
Simbología que indique el correcto manejo del producto.
NA

Transporte: El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable vigente.

Almacenamiento: Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores

FICHA TECNICA DEL PEPINO COHOMBRO

Nombre Común: Pepino
Nombre científico: (Cucumis sativus)
Origen: India
Familia: Cucurbitáceas
Género: Lactuca

Descripción:

Es una planta de países semi-tropicales, de climas templados, se desarrolla bien en temperaturas medias de 18 a 25ºC con una máxima de 32ºC y una mínima de 10ºC, no resiste las heladas. Se adapta a diferentes condiciones de iluminación y foto período. Se desarrolla bien en todos los suelos pero es exigente en fertilizantes. Se comporta de excelente manera cuando se cultiva en áreas con una atmósfera rica en CO_2.

Es una hortaliza herbácea anual, de la familia de las Cucurbitáceas, de crecimiento rastrero o trepador, sus tallos son blandos, flexibles, largos, huecos y algo espinosos. Su crecimiento es indeterminado con formación de nudos y entrenudos. De cada nudo parten una hoja y un zarcillo, que van insertos en lados opuestos. De cada nudo salen también ramas laterales.

El fruto es carnoso, largo y cilíndrico, su tamaño depende de la variedad. El epicarpio es duro de color verde oscuro o amarillo. La pulpa es de color blanco, bastante acuosa y de sabor refrescante. Posee semillas repartidas por todo el fruto, son muy definidas en los frutos originados por polinización y ausentes en los frutos parteno-cárpicos (frutos que se forman sin semilla). Las semillas son ovaladas, aplanadas de color blanco amarillento y de tamaño mediano.
Las hojas son grandes, acorazonadas, alternas, ásperas y poseen un largo pecíolo. Su color es verde oscuro en el haz y algo grisáceo en el envés y están recubiertas de un vello fino. La planta es monoica con flores unisexuales en la misma planta. Van insertadas en las axilas de las hojas, del tallo principal o de las ramificaciones secundarias. Son de color amarillo intenso.



Imagen: Corabastos S.A

COMPUESTO	CANTIDAD
Calorías	12 Kcal
Agua	96,01 g
Carbohidratos	2,50 g
Grasas	0,16 g
Proteínas	0,57 g
Fibra	0,7 g
Cenizas	0,28 g
Calcio	14 mg
Fósforo	21 mg
Hierro	0,16 mg
Potasio	148 mg
Tiamina	0,021 mg
Riboflavina	0,011 mg
Niacina	0,104 mg
Ácido Ascórbico	2,8 mg

Los datos de la composición nutricional se deben interpretar por 100 g de la porción comestible.

Empaque:

Se empacan en canastillas plásticas para el transporte dentro de la finca. Para la comercialización se recomienda, utilizar siempre canastillas plásticas, de fácil manejo y que no causen daño al fruto, son durables, lavables y livianas. Para el pepino se utilizan canastillas con capacidades de 10 a 15 Kg. o de 20 a 25 Kg. También se usan cajas de cartón corrugado, especialmente para la exportación. Para mejorar la presentación del producto y reducir las pérdidas de humedad, cada fruto se puede empacar individualmente envolviéndolo en películas de polietileno.

Requisitos generales para el empaque.

El empaque utilizado en productos agrícolas debe cumplir los siguientes requisitos con el fin de prevenir riesgos en la salud humana, salud vegetal y evitar prácticas que puedan inducir a error al consumidor:

Debe ser nuevo.
Estar construido con materiales inertes e inocuos y libres de residuos de fabricación.
Permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento.
Contar con un diseño que permita la ventilación del producto en caso de requerirlo.
Debe tener las medidas que le permita modular con las estibas de acuerdo con la Norma ISO 3394.
No debe superar los límites de peso máximo establecidos por la OIT y el Ministerio de Salud, hoy Ministerio de la Protección Social.
Antes de ser utilizado debe estar correctamente almacenado para garantizar la conservación de sus propiedades y evitar la contaminación

Transporte: El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable vigente.

Almacenamiento: Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores

FICHA TECNICA DEL PEPINO DE GUISO

PEPINO DE GUISO

(Cyclanthera pedata).

Nombre Común: Pepino de guiso- caigua
Nombre científico: (Cyclanthera pedata)
Origen: Sur América
Familia: Cucurbitaceae
Género: Cyclanthera



Descripción:

El pepino de guiso, de rellenar, la caigua, es una hortaliza de la familia de las cucurbitáceas. También se conoce como achocha, pepino de rellenar, archucha en Colombia.

Es el fruto de una vigorosa planta trepadora monoica, perenne que se desarrolla en climas húmedos y cálidos, cuyo tallo puede medir 5 metros y a veces mucho más, con hojas alternas, palmadas con 5 o 6 foliolos elípticos de bordes dentados. Flores unisexuales; las masculinas que crecen en panículos en grupos de 10 a 20. Las femeninas son solitarias, con ovario ínfero. El fruto es indehiscente, ovoide a oblongo, apuntado, con la porción distal curvada, y algo aplanado. Tallo glabro. Zarcillos bífidos o trífidos.

En los frutos que es la parte más usada de la planta se encuentra peptina, ácido galacturónico, dihidroxitriptamina, un principio amargo llamado picrina, y resinas.

COMPUESTO	CANTIDAD
Agua	89 g
Carbohidratos	3,3 g
Grasas	0,2 g
Proteínas	0,5 g
Fibra	0,6 g
Cenizas	0,54g
Calorías	15Kcal
Calcio	15 mg
Hierro	0,9mg
Fosforo	43 mg
Fósforo	18 mg
Tiamina	0,005 mg
Riboflavina	0,045 mg
Niacina	0,3 mg
Ácido ascórbico	11,4 mg

Los datos de la composición nutricional se deben interpretar por 100 g de la porción comestible.

Empaque:

Se debe empacar en canastillas plasticas para el transporte dentro de la finca. Para la comercialización se recomienda, utilizar canastillas plásticas, de fácil manejo y que no causen daño al fruto, son durables, lavables y livianas. Para el pepino se utilizan canastillas con capacidades de 10 a 15 Kg. o de 20 a 25 Kg. También se usan cajas de cartón corrugado, especialmente para la exportación. Para mejorar la presentación del producto y reducir las pérdidas de humedad, cada fruto se puede empacar individualmente envolviéndolo en películas de polietileno.

Requisitos generales para el empaque.

El empaque utilizado en productos agrícolas debe cumplir los siguientes requisitos con el fin de prevenir riesgos en la salud humana, salud vegetal y evitar prácticas que puedan inducir a error al consumidor:

Debe ser nuevo.
Estar construido con materiales inertes e inocuos y libres de residuos de fabricación.
Permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento.
Contar con un diseño que permita la ventilación del producto en caso de requerirlo.
Debe tener las medidas que le permita modular con las estibas de acuerdo con la Norma ISO 3394.
No debe superar los límites de peso máximo establecidos por la OIT y el Ministerio de Salud, hoy Ministerio de la Protección Social.
Antes de ser utilizado debe estar correctamente almacenado para garantizar la conservación de sus propiedades y evitar la contaminación con agentes biológicos y químicos.
Debe contener en forma impresa los datos del fabricante del empaque.

El rótulo deberá contener la siguiente información:

Identificación del producto: Nombre del exportador, empacador y/o expedidor, código (si existe admitido a aceptado oficialmente).
Naturaleza del producto: Nombre del producto, nombre de la variedad.
Origen del producto: País de origen y región productora, fecha de empaque.
Características comerciales: Categoría, calibre, número de frutos, peso neto.
Simbología que indique el correcto manejo del producto.
NA

Transporte: El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable vigente.

Almacenamiento: Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza.

FICHA TECNICA DEL PEREJIL

PEREJIL

(Petroselinum crispum)

Nombre Común: Perejil
Nombre científico: (Petroselinum crispum)
Origen: Mediterráneo
Familia: Apiaceae
Género: Petroselinum

Descripción:

Las proporciones de los nutrientes del perejil pueden variar según el tipo y la cantidad del condimento, además de otros factores que puedan intervenir en la modificación de sus nutrientes. Según la preparación del perejil, pueden variar sus propiedades y características nutricionales.

Planta herbácea bienal, aunque puede cultivarse también como anual. Forma una roseta empenachada de hojas muy divididas, alcanza los 15 cm de altura y posee tallos floríferos que pueden llegar a rebasar los 60 cm con pequeñas flores verde amarillentas.

Su cultivo se conoce desde hace más de 300 años, siendo una de las plantas aromáticas más populares de la gastronomía mundial.

La variedad perejil grande Petroselinum sativum tuberosum, posee una raíz engrosada axonomorfa (raíz que crece verticalmente hacia abajo), parecida a la chirivía, que es la que se consume como hortaliza cruda o

Cocinada. Esta variedad tiene hojas más grandes y rugosas que las del perejil común y más similares a la especie silvestre. Es, seguramente, la hierba más usada en la cocina. De agradable color verde y sabor ligeramente picante, destaca de él que acentúa el aroma y el sabor de otras hierbas.

Aunque tradicionalmente se utiliza como un simple adorno, el perejil es un gigante entre otras hierbas en términos de beneficios para la salud, incluso en cantidades tan pequeñas.



Imagen: Corabastos S.A

COMPUESTO	CANTIDAD
Calorías	59,10 Kcal
Agua	90 g
Carbohidratos	7,40 g
Grasas	0,36 g
Proteínas	4,43 g
Fibra	4,25 g
Azúcar	6,94 g
Calcio	179 mg
Fósforo	87 mg
Hierro	3,6 mg
Magnesio	43 mg
Iodo	3,40 mg
Zinc	0,74 mg
Sodio	37 mg
Tiamina	0,14 mg
Riboflavina	0,30 mg
Niacina	2,48 mg
Vitamina B6	0,20 mg
Vitamina B7	0,40 UI
Vitamina E	3,70 mg

Los datos de la composición nutricional se deben interpretar por 100 g de la porción comestible.

Requisitos generales para el empaque.

El empaque utilizado en productos agrícolas debe cumplir los siguientes requisitos con el fin de prevenir riesgos en la salud humana, salud vegetal y evitar prácticas que puedan inducir a error al consumidor:

Debe ser nuevo.
Estar construido con materiales inertes e inocuos y libres de residuos de fabricación.
Permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento.
Contar con un diseño que permita la ventilación del producto en caso de requerirlo.
Debe tener las medidas que le permita modular con las estibas de acuerdo con la Norma ISO 3394.
No debe superar los límites de peso máximo establecidos por la OIT y el Ministerio de Salud, hoy Ministerio de la Protección Social.
Antes de ser utilizado debe estar correctamente almacenado para garantizar la conservación de sus propiedades y evitar la contaminación con agentes biológicos y químicos.
Debe contener en forma impresa los datos del fabricante del empaque.

El rótulo deberá contener la siguiente información:

Identificación del producto: Nombre del exportador, empacador y/o expedidor, código (si existe admitido a aceptado oficialmente).
Naturaleza del producto: Nombre del producto, nombre de la variedad.
Origen del producto: País de origen y región productora, fecha de empaque.
Características comerciales: Categoría, calibre, número de frutos, peso neto.
Simbología que indique el correcto manejo del producto.
NA

Transporte: El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable vigente.

Almacenamiento: Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza.

REMOLACHA

(Beta vulgaris var. Conditiva)

FICHA TECNICA DE LA REMOLACHA

Nombre Común: Remolacha
Nombre científico: (Beta vulgaris var. Conditiva)
Origen: Costa sur de Inglaterra
Familia: Quenopodiáxeas**/**Amaranthaceae
Género: Beta

Descripción:

Beta Vulgaris, cuyos nombres comunes son: Remolacha, Acelga blanca, Betarraga; es una planta de la familia de las Quinopodiáceas, que ahora se incluye en la familia de las amarantaceas. Existen numerosas variedades de la especie que son cultivadas.

La remolacha es una hortaliza de raíz redonda. Inicialmente forma la raíz principal y constituye las reservas energéticas. Esta se ramifica en un par de cotiledones, de los que se desarrollan pares de hojas que son lampiñas, de forma ovalada a cordiforme, de color verde oscuro o pardo rojizo, formando generalmente una roseta desde el tallo subterráneo. Tiene numerosas flores pequeñas agrupadas en espigas, en la extremidad de los tallos.

Su fruto es un agregado de dos o más semillas, recubiertas de una envoltura irregular seca. Se propaga por semillas. La cosecha se extiende desde los 65 a los 80 días después de la siembra. Se considera una hortaliza de clima fresco, pero crece satisfactoriamente en climas calientes sembrándose por encima de 500 msnm.

Resiste medianamente a las heladas y requiere de una temperatura Alrededor de 21ºC durante la época de crecimiento. Existe gran cantidad de variedades pero la mejor manera de dividirlas es según su uso. Entre estas tenemos las remolachas forrajeras, las remolachas silvestres o de jardín y las remolachas azucareras, las cuales son las más ampliamente cultivadas. La parte más utilizada para alimentación es la raíz. Generalmente, tiene un color que varía desde el rojo hasta el morado oscuro en las variedades silvestres y blanco en las variedades azucareras.Tiene forma globular, cilíndrica o cónica. Se componen de una parte central alrededor de la cual se alternan zonas opacas (fibrosas y ricas en azúcar) y transparentes (pobres en azúcar pero ricas en agua y en materias nitrogenadas).



Imagen: http://fichas.infojardin.com

COMPUESTO	CONTENIDO	
	Remolacha de huerta	Remolacha azucarera
Calorías	43 Kcal	336 -339
Agua	87,58 g	76,6 g
Carbohidratos	9,56 g	20,4
Grasas	0,17 g	0,1
Proteínas	1,61 g	1,1 g
Fibra	2,8 g	1,1 g
Cenizas	1,08 g	0,7 g
Calcio	16 mg	115-182 mg
Potasio	325 mg	2619-2638mg
Fósforo	40 mg	259-323 mg
Sodio	78 mg	286-472 mg
Hierro	0,80 mg	5,5-8,7 mg
Tiamina	0,031 mg	0,08-0,24 mg
Riboflavina	0,040 mg	0,32-0,39 mg
Niacina	0,334 mg	1,64-3,15 mg
Ácido ascórbico	4,9 mg	23-79 mg

Los datos de la composición nutricional se deben interpretar por 100 g de la porción comestible.

Calidad: No se aceptan:

Productos con diferencia de tamaños por defecto o por exceso.
Remolacha con deformaciones o con grietas.
Daños mecánicos originados por ataques de plagas y enfermedades
Remolacha con mancha negra
Remolacha con pudriciones
Remolachas con raíces secundarias.

Empaque:

La remolacha podrá empacarse en sacos de fique u otro material flexible apropiado, nuevo y con una capacidad máxima de 60 kg. Las dimensiones de los sacos deberán ser de 92 cm de longitud por 70 cm de ancho. El empaque con su contenido deberá permitir su cierre juntando los dos orillos que forman que la boca, es decir que no se permitirá que el producto sobrepase la parte superior del empaque, así como tampoco se permitirá el uso de relleno. Se recomienda empacar la remolacha en cajas de material rígido con una capacidad máxima de 30 kg.

No se permitirá la utilización de sacos de fique usados o de empaques que hayan contenido alimentos para animales, cemento, fertilizantes, plaguicidas u otros productos que puedan ofrecer la posibilidad de cualquier contaminación e influir positivamente en la alteración del producto.

El rótulo deberá contener la siguiente información:

Identificación del producto: Nombre del exportador, empacador y/o expedidor, código (si existe admitido a aceptado oficialmente).
Naturaleza del producto: Nombre del producto, nombre de la variedad.
Origen del producto: País de origen y región productora, fecha de empaque.
Características comerciales: Categoría, calibre, número de frutos, peso neto.
Simbología que indique el correcto manejo del producto.
NA

Así mismo el producto se identificará con un rótulo a color, adherido al empaque el cual variará de acuerdo con la calidad del producto, en la forma siguiente: Color rojo: Calidad primera. Color blanco: Calidad segunda

Transporte: El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable vigente.

Almacenamiento: Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores

FICHA TECNICA DEL TOMATE

TOMATE

(Lycopersicom esculentum)

Nombre Común: Tomate
Nombre científico: (Lycopersicom esculentum)
Origen: Sur América
Familia: Solanáceas
Género: Solanum.

Descripción:

El fruto es una baya de pulpa tierna predominantemente alcalina debido a su contenido mineral. Es de color rojo, rosado, amarillo o verde (rojo más común) y de forma redonda, achatada o alargada. Presenta varios tamaños dependiendo de su variedad.

Fruto procesado:

Se utiliza en la preparación de jugos, tomate concentrado en pastas o purés, tomate pelado en conserva, tomate deshidratado y salsa de tomate entre otros.

Empaque:

El empaque más adecuado para transportar el tomate hasta el consumidor es la caja de cartón corrugada de capacidad de 4-8 Kg. Sin embargo la caja de madera liviana cuyas dimensiones son: 18 cm de ancho, 46 cm de largo y 30 cm de alto es el empaque más utilizado. Su capacidad varía entre 15 y 30 Kg. de acuerdo con el tamaño de las frutas. Los tomates se colocan de lado de manera que el eje axial quede paralelo al lado mayor de la caja. Se debe emplear la caja de plástico o canastilla ya que esta proporciona protección adecuada, ventilación y buena presentación del tomate, disminuyendo las pérdidas por manipulación y transporte.



Imagen: Corabastos S.A

COMPUESTO	CANTIDAD
Calorías	21 Kcal
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
Acido ascórbico	20 mg

Los datos de la composición nutricional se deben interpretar por 100 g de la porción comestible.

Calidad: (NTC 1103)

Los tomates deben haber alcanzado su madurez fisiológica de tal modo que reúnan las características sensoriales propias de la variedad.

- Enteros
- Sanos.
- Sin picaduras de insectos.
- Se debe excluir el producto que esté afectado por pudrición o deterioro, de tal manera que sea inadecuado para el consumo.
- Limpios, prácticamente libres de cualquier sustancia visible ajena a los mismos. Poseer una apariencia de frescura.
- Estar libres de humedad externa anormal, Libres de algún olor o sabor extraño.

El rótulo deberá contener la siguiente información: (NTC 1103-1)

- Identificación del producto: Nombre del exportador, empacador y/o expedidor, código (si existe admitido a aceptado oficialmente).
- Naturaleza del producto: Nombre del producto, nombre de la variedad.
- Origen del producto: País de origen y región productora, fecha de empaque. Características comerciales: Categoría, calibre, número de frutos, peso neto. Simbología que indique el correcto manejo del producto.
- **NA**

Transporte: El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable vigente.

Almacenamiento: Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores

CORPORACIÓN DE ABASTOS DE BOGOTÁ S.A.
Av. Carrera 80 2 51 Bogotá D.C. PBX 453 71 88 - 453 72 26
FAX 273 35 14 www.corabastos.com.co

FICHA TECNICA DE LA ZANAHORIA

Nombre Común: Zanahoria
Nombre científico: (Daucus carota)
Origen: Cercano Oriente y oeste de Asia
Familia: Umbelíferas
Género: Daucus

ZANAHORIA

(Daucus carota)



Imagen: Corabastos S.A

Descripción:

Es una hortaliza de raíz larga perteneciente a la familia de las Umbelíferas. Posee una corona de muchas hojas compuestas, que se levantan directamente de la parte superior de la raíz. Se propaga por medio de semillas. La cosecha de la zanahoria se inicia 65 días después de la siembra y se puede prolongar hasta los 120 días (duración total del ciclo es inferior de cuatro meses). Es una planta que se desarrolla en clima templado o frío con precipitaciones medianas (500 mm y superiores. Se desarrolla mejor en temperaturas entre 16 y 21ºC. El cultivo prefiere los suelos livianos.

La parte comestible es la raíz, de color anaranjado, la cual tiene un importante contenido de vitamina A. El fruto por lo general es ancho en la parte superior y se va adelgazando. Puede medir de 10 a 30 cm de longitud.

COMPUESTO	CANTIDAD
Calorías	36 Kcal
Agua	86 g
Carbohidratos	10,7 g
Grasas	0,1 g
Proteínas	0,9 g
Fibra	1,2 g
Cenizas	1,1 g
Calcio	80 mg
Fósforo	30 mg
Hierro	1,5 mg
Vitamina A	10500U.I.
Tiamina	0,04 mg
Riboflavina	0,04 mg
Niacina	0,5 mg
Ácido ascórbico	3,0 mg

Los datos de la composición nutricional se deben interpretar por 100 g de la porción comestible.

Calidad:

Con respecto al contenido de cada empaque, o en el caso de zanahorias despachadas a granel, cada envío deberá ser homogéneo y contener únicamente zanahorias del mismo origen, variedad, calidad y calibre (si el producto ha sido medido). La parte visible del contenido en el empaque, o lote, en el caso de zanahorias presentadas a granel, debe ser representativa de todo el contenido.

Empaque: (NTC 1226)

Se pueden utilizar para mercados locales los costales de fique, nylon o polipropileno que no sobrepasen los 75 Kg., además de canastillas plásticas con un pesonetode22Kg.paracategoría selecta y 14 Kg. Para categoría corriente que son las comúnmente utilizadas en mercados especializados. Para mejorar la presentación de la zanahorias se empacan porciones (0.5, 1.0, 2.0, 5.0 Kg. u otras) en bolsas plásticas con perforaciones (calibra0.04mmuotros), mallas plásticas, bandejas de icopor forradas con PVC y otros empaques. Para exportación se utilizan empaques de 12.5 y 25 Kg. en materiales rígidos como PVC-plástico o cartón.

Las zanahorias deben estar empacadas de manera que se proteja el producto apropiadamente. Los materiales utilizados en el empaque deben ser nuevos, limpios, ecológicamente aceptados y de calidad tal, que no cause daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, particularmente papel o sellos con especificaciones comerciales, siempre y cuando la tinta o los sellos hayan sido elaborados con tinta o pegante no tóxicos. Los empaques (o lotes, en el caso de zanahorias despachadas a granel) deben estar libres de material extraño.

Presentación: Las zanahorias se deberán empacar de la siguiente forma: (NTC 1226)

Zanahorias sin hojas
Se deben cortar las hojas de la parte superior de la zanahoria, sin causarle daño a ésta.
Las raíces se colocan en empaques pequeños
Disponer en varias capas, o mezclados
Despachar a granel

Rotulado: (NTC 1226)

Cada empaque deberá llevar la siguiente información en letras agrupadas al mismo lado, de forma legible e indeleble y visible desde el exterior: Para zanahorias transportadas a granel, esta información se debe presentar en un documento separado o en un aviso colocado en un lugar visible dentro del vehículo de transporte.

NA

Identificación: (NTC 1226)

Deben figurar los siguientes datos:

Empacador y/o nombre y dirección, o marca de código
Despachador aceptado oficialmente
Naturaleza del producto
Nombre de la variedad para todas las categorías.
Origen del producto

Los productos pre-empacados para su venta directa al consumidor no estarán sujetos a estos requisitos pero deberán cumplir los requisitos nacionales. Sin embargo, estas marcas a las que se hace referencia siempre deberán estar visibles en el embalaje que contiene dichos empaques. La legislación nacional de muchos países europeos exige la declaración explícita del nombre y dirección; país de origen y opcionalmente, departamento donde se cultivó, o el nombre local, regional. Si se declara el calibre, se debe expresar por diámetro máximo o mínimo, o por peso, o por número de unidades.

Transporte: El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable vigente.

Almacenamiento: Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos.

CEBOLLA JUNCA

(Allium fistulosum Linnaeus.)

FICHA TECNICA DE LA CEBOLLA JUNCA

Nombre Común: Cebolla Larga o Junca
Nombre científico: (Allium fistulosum Linnaeus.)
Origen: Sudeste de Asia
Familia: Alliasedae
Género: Allium



Imagen: Corabastos S.A

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Las raíces se producen en la base del tallo, son fasciculadas y poco abundantes; verticalmente miden hasta 30-45 cm y horizontalmente unos 30 cm. Cada hoja tiene una base larga y carnosa, que se une estrechamente con la base de las demás hojas, formando un seudotallo, envuelto por láminas finas o túnicas, y la exterior es seca. Las hojas son tubulares de 25-35 cm de largo y 5-7 mm de diámetro. El tallo verdadero es un disco comprimido, de donde parten las raíces y la base de las hojas. El tallo floral es hueco y cilíndrico, parecido a las hojas, termina en una umbela de pedicelos cortos y forma ovalada. Cada umbela tiene de 350 a 400 flores hermafroditas muy pequeñas que producen cada una seis semillas pequeñas, planas negras.

Propiedades nutricionales:

La cebolla es un alimento que aporta muy pocas calorías, una alta cantidad de fibras y proporciona bastante energía. Contiene gran cantidad de potasio, además de agua glúcidos, lípidos, proteínas, calcio, magnesio, hierro, vitaminas, (C, E, B1, y B6), por lo que es un excelente alimento regulador del organismo. Debería comerse siempre cruda, sobre todo en ensaladas, pues al cocinarlas se destruyen sus componentes esenciales, pero se puede comer en caldos, ensaladas o mezclada con otras verduras. Si la introducimos en agua con un poco de jugo de limón durante unos minutos, evita que pique, mientras conserva sus propiedades.

COMPUESTO	CANTIDAD
Calorías	25 Kcal
Agua	92,20 g
Proteína	1,40 g
Grasa	0,20 g
Carbohidratos	5,10 g
Sodio	8,20 mg
Calcio	31 mg
Hierro	0,80 mg
Fósforo	42,0 mg
Potasio	137 mg
Tiamina	0,04 mg
Riboflavina	0,04 mg
Vitamina C	19 mg

Los datos de la composición nutricional se deben interpretar por 100 g de la porción comestible.

Características mínimas:

- Las cebollas deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación, llegando en condiciones satisfactorias al lugar de destino.
- Enteras: Se tolera la presencia de pequeñas grietas en la superficie de la piel o ausencia de parte de ésta, siempre y cuando la pulpa quede protegida.
- Sanas: excluidas las cebollas que presenten podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo.
- Limpias: libres de olor, sabor o cuerpos extraños visibles.
  Exentas de cualquier daño causado por congelamiento.
  Libres de humedad externa anormal.
- Libres de plagas o daños causados por éstas.

Presentación:

El contenido de cada empaque deberá ser homogéneo y estar constituido por cebollas del mismo origen, variedad, calidad y calibre.
El envase deberá proteger satisfactoriamente las cebollas. Los materiales de los envases deben ser nuevos, exentos de cualquier material u olor extraño y compuesto por materiales que no alteren las características internas o externas del producto.
Se permite el uso de materiales de papel o sellos siempre que la impresión o la etiqueta se realice con tintes y gomas que no sean tóxicos.
Cuando las cebollas sean expedidas a granel o cargadas directamente en un medio de transporte, la etiqueta deberá acompañar a la mercancía en un lugar visible en el interior del transporte.
Los empaques deberán brindar la suficiente protección al producto, de manera que se garantice la manipulación, transporte, y conservación del producto.
El contenido de cada empaque debe ser homogéneo y estar constituido por cebollas del mismo origen, variedad, categoría, color y calibre.
Los materiales utilizados deben ser nuevos, limpios y no ocasionar ningún tipo de alteración al producto.
Se permite la utilización de materiales, papeles o sellos, siempre que no sean tóxicos.

Transporte: El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable vigente.

Almacenamiento: Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta .