Fecha: Julio de 2020	**FICHA TÉCNICA DE LA CEBOLLA CABEZONA**	**PROGRAMA DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA** **Versión:** 01

NOMBRE: Cebolla cabezona	
GENERALIDADES (Características físicas)	- Enteras, se la presencia de grietas en la superficie de la piel o ausencia de parte de ésta, siempre y cuando la pulpa quede protegida. - No debe presentar daño por congelamiento, por plagas, moho u hongos. - Sana con la forma característica, de aspecto fresco, limpia y libre de ataques de insectos y enfermedades.
REQUISITOS GENERALES	- Color blanco - Aroma y sabor característico - Libre de humedad externa anormal. - Consistencia firme - Los defectos no deben exceder el 10% del área total.
REQUISITOS ESPECÍFICOS	- No deben presentar signos de infestación o infecciones. - El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 del ministerio de Salud. - Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social.
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	- Se debe almacenar limpia y seca a temperatura ambiente en un lugar fresco con una temperatura no superior a 15ºC o en refrigeración (4ºC) en bolsa plástica perforada con papel de cocina (seco) por dentro, en red o sueltas. - El lugar de almacenamiento debe ser el adecuado y destinado para tal fin, limpio y desinfectado. Donde se proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante la recepción, el prealistamiento y almacenamiento se realice con buenas prácticas de manufactura para preservar la calidad del producto.
VIDA ÚTIL	- 10 días máximos en refrigeración (4ºC)
RECOMENDACIONES	- Almacenamiento a temperatura ambiente 8 días. - Se puede refrigerar en bolsa plastica

Elaborado por: Jhonatan Aguirre A.	**Aprobado por:**
Ingeniero de alimentos	