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

NOMBRE: Cebolla larga	
GENERALIDADES (Características físicas)	- Entera y sana, con la forma característica y tejido fino. - De aspecto fresco, libre de ataque de insectos, enfermedades, de magulladuras, de daños causados por plagas, heladas. - No debe presentar cuello húmedo o blando al presionar. - No debe mostrar indicios de pudrición, sin manchas cafés y sin moho.
REQUISITOS GENERALES	- Color verde intenso (hojas), verde claro o blanco (seudotallo). - Sabor y aroma característico. - Consistencia: cuello duro, fuerte, hojas crujientes. - 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 no superior a 15ºC o a temperatura de refrigeración (4ºC). - Se debe almacenar sin empacar (o en red) en un sitio 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	- 8 días máximos en temperatura ambiente y 15 días máximos en refrigeración (4ºC)
RECOMENDCIONES	- Si la cebolla esta con tierra enjuagar con agua a temperatura ambiente. - No guardar en bolsas plásticas. - Guardar a temperatura ambiente en un lugar seco y ventilado.

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