CENTRO AGROPECUARIO "LA GRANJA" Popayán cauca	**FICHA TECNICA DEL CILANTRO**		
Preparado por: Lina marcela Astudillo, Amanda ortega, Alberto Calambas, camilo palacios, Manuel Guauña.	**Aprobado por:**	**Fecha:**	**Versión:**

NOMBRE	**CILANTRO**
CALIDAD	- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 4423 - Cumplir con el Decreto 3075 de 1997 - Cumplir con la Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud. - Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.
GENERALIDADES	**Descripción Física:** - En forma de ramillete, sin exceso de humedad. - Aspecto fresco, limpio, sin residuos de tierra, sano de buen color externo, no debe dar muestras de humedad exterior, ni hojas amarillas. Al sacudirse no deben desprenderse las hojas. - Sano, con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades.
REQUISITOS	- Color hojas verdes de color oscuro brillante.

CENTRO AGROPECUARIO "LA GRANJA" **Popayán cauca**	**FICHA TECNICA DEL CILANTRO**		
Preparado por: Lina marcela Astudillo, Amanda ortega, Alberto Calambas, camilo palacios, Manuel Guauña.	**Aprobado por:**	**Fecha:**	**Versión:**

GENERALES	- Sabor y aroma característico. - Consistencia suave y firme. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.
REQUISITOS ESPECÍFICOS	**Características Microbiológicas:** - No deben presentar signos de infestación o infecciones. - Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
EMPAQUE Y ROTULADO	- Producto empacado en bolsa plástica grado alimentario de primer uso con perforaciones, con un peso de hasta 500 gramos, bien sellada. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Tener en cuenta que durante las entregas la SDIS podrá solicitar el cambio en forma inmediata de productos, cuando no cumplan con la calidad establecida en la presente ficha técnica, en un período no mayor a 24 horas.
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	**Conservación y Almacenamiento** - Se debe almacenar a temperatura ambiente no superior a 15ºC o a temperatura de refrigeración, aplicando las prácticas de prealistamiento. **Transporte** - Vehículo para transporte de alimentos, con

CENTRO AGROPECUARIO "LA GRANJA" **Popayán cauca**	**FICHA TECNICA DEL CILANTRO**		
Preparado por: Lina marcela Astudillo, Amanda ortega, Alberto Calambas, camilo palacios, Manuel Guauña.	**Aprobado por:**	**Fecha:**	**Versión:**

	concepto sanitario favorable vigente. - 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.
PRESENTACIÓN	- Producto empacado en bolsa plástica grado alimentario de primer uso con perforaciones – Presentación Por libra. Por kilos.
VIDA ÚTIL	- 2 días a temperatura ambiente en adecuadas condiciones de almacenamiento. - 8 días máximos en refrigeración.