	FICHA TECNICA DE LA ZANAHORIA		
Preparado por:	**Aprobado por:**	**Fecha:** **15-02-2018**	**Versión:** **001**

NOMBRE	**ZANAHORIA**
CALIDAD	- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 1226. - Cumplir con el Decreto 3075 de 1997 - Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecida en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.
GENERALIDADES	**Descripción Física:** - Entera, fresca, sana, limpia, tejidos finos y con la forma característica. - Sin magulladuras o grietas, libre de fisuras, de ataque de insectos y enfermedades y de cualquier humedad anormal exterior. - No debe presentar manchas cafés o moho, ni indicios de deshidratación, ni de pudrición, ni consistencia leñosa, ni heridas. No deben estar blandas ni arrugadas.
REQUISITOS GENERALES	- Color anaranjado uniforme externa e internamente, no se permite la parte superior verde o violeta. - Sabor y aroma característico. - Consistencia firme, lisa, maciza, quiebran fácilmente. - - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.
REQUISITOS ESPECÍFICOS	**Características Microbiológicas:** - 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. - El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.
EMPAQUE Y ROTULADO	- Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. Que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el

	FICHA TECNICA DE LA ZANAHORIA		
Preparado por:	**Aprobado por:**	**Fecha:** **15-02-2018**	**Versión:** **001**

	empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por producto del mismo origen, variedad, categoría y color. - Peso 160-250 gramos unidad. - 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	- 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 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 bolsas plásticas grado alimentario primer uso con perforaciones o malla. - Por libra. - Por kilo.
VIDA ÚTIL	- 8 días máximos a temperatura ambiente en condiciones adecuadas de almacenamiento. - 20 días máximos en refrigeración.