

ANEXO 3 - CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO

El presente anexo establece los criterios de aceptación y rechazo de los alimentos que deben ser verificados en las plantas de proveedores de alimentos una vez liberado el producto terminado y durante la recepción en las plantas de los proveedores logísticos, con el fin de garantizar el cumplimiento de las condiciones de calidad, inocuidad y conformidad con las especificaciones contractuales y normativas vigentes.

Aspectos generales:

- Las verificaciones en las plantas de alimentos y durante la recepción de los alimentos en plantas de proveedores logísticos debe realizarse en acompañamiento de la Interventoría del PAE. En caso de presentarse devolución por rechazo se debe diligenciar la respectiva acta donde se evidencie los criterios de rechazo de dichos alimentos. **En todo caso será la interventoría quien tome la decisión final frente a la devolución o ingreso de los alimentos a la planta de ensamble.**
- Durante la ejecución de las órdenes de compra, tanto en la planta de alimentos procesados, como en el proceso de recepción en las plantas de ensamble, se realizará muestreo general a los productos recibidos, aplicando la NTC 2859-1:2002, mediante procedimiento de muestreo simple para inspección normal, con el fin de verificar el cumplimiento de las condiciones de calidad e inocuidad. En caso de evidenciarse alguna novedad o incumplimiento, se deberá aplicar el protocolo correspondiente conforme a los eventos descritos en el presente documento.
- Para el caso de la fruta, el muestreo en la planta de alimentos se realizará en dos momentos, así:
 - ✓ **Posterior al lavado y desinfección de la fruta:** la muestra se definirá a partir del tamaño del lote del producto.
 - ✓ **Al producto liberado:** la muestra se definirá a partir de las órdenes de producción de cada proveedor logístico.

En la planta del proveedor logístico, se verificará por orden de producción el 100% de las canastillas con producto recibidas.

- Los proveedores de alimentos y logístico deben ceñirse a las condiciones de muestreo establecidas en el anexo técnico y en el presente anexo. No se podrá implementar un plan de

ANEXO PROCESO CCENEG-098-01-2026

muestreo diferente al aprobado por la SED; así mismo, en la implementación de los planes de muestreo autorizados se debe realizar una adecuada manipulación de los alimentos evitando el daño por contacto.

- En el evento de contaminación física de alto riesgo en los alimentos, por presencia de excrementos u orina de roedores, producto roído o con mordeduras y evidencia de cucarachas, el proveedor de alimentos debe suspender la entrega de alimentos a las plantas logísticas, realizar un diagnóstico con la empresa de fumigación en la planta de producción e implementar las acciones necesarias para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias y la inocuidad de los alimentos. En el caso en que, ya se haya realizado la entrega de alimentos en las plantas logísticas, el proveedor de alimentos debe retirar los alimentos entregados. La interventoría validará las acciones realizadas y emitirá un concepto a la SED sugiriendo o no el reinicio de la producción y entrega de los alimentos a los proveedores logísticos, para que la SED emita el aval correspondiente.
- Para las novedades evidenciadas en la planta del proveedor logístico por contaminación química, física o biológica en los alimentos recibidos, el proveedor de alimentos debe recoger los productos de acuerdo con la solicitud de la interventoría, (los cuales deben ser almacenados provisionalmente en el área de producto no conforme del proveedor logístico), para su disposición final en un plazo máximo de 24 horas, en caso contrario el proveedor logístico realizará el proceso de desnaturalización y disposición final y el costo de este será asumido por el proveedor de alimentos.
- Los eventos relacionados con las condiciones de los vehículos y el personal manipulador aplican para los proveedores de alimentos procesados y de frutas.
- En caso de requerirse, la SED solicitará a través del laboratorio de la interventoría el análisis sensorial de los alimentos, con el fin de verificar sus características organolépticas (color, aroma, sabor, textura y consistencia). El resultado se expresará en porcentaje, considerándose característico un valor igual o superior al noventa por ciento (90 %). Si el producto no alcanza este porcentaje, el proveedor deberá proceder con el cambio del lote correspondiente. El alimento rechazado no podrá ser entregado a ningún otro proveedor logístico a partir de la fecha de emisión del resultado.

Si el producto fue recibido a conformidad en las plantas de los proveedores logísticos antes de la emisión del resultado del laboratorio, la interventoría deberá efectuar la verificación organoléptica del alimento durante las etapas de almacenamiento, ensamble y distribución, con el fin de confirmar las condiciones de calidad del producto y determinar la viabilidad de

ANEXO PROCESO CCENEG-098-01-2026

su despacho a las instituciones educativas.

- Los productos con desviaciones de calidad deben almacenarse en el área de producto no conforme, mientras son retirados por parte del proveedor de alimentos, según el plazo máximo establecido para tal fin.
- Los aspectos técnicos que no se encuentren previstos en el presente documento deberán ser considerados por la interventoría como no conformidades y/o hallazgos. Su tratamiento incluye la formulación e implementación de planes de mejora.

Proveedores Logísticos:

- Cuando el proveedor logístico y/o la interventoría identifiquen durante los procesos de almacenamiento, ensamble y distribución que algún producto presente alteración como empaques abiertos, contaminación física, química o biológica visible o cualquier novedad que afecten su calidad y que represente un riesgo a la salud pública, estos alimentos no podrán ser despachados. La Interventoría del PAE debe verificar la novedad presentada aplicando un muestreo basado en la NTC 2859-1, y emitir concepto a la SED el mismo día que se presente la novedad. Así mismo, la interventoría debe notificar al proveedor de alimentos y la SED la recolección y reposición del alimento.
- El proveedor logístico en conjunto con la interventoría verificará durante la recepción de los alimentos, las cantidades por tipo definidas en las órdenes de producción autorizadas al proveedor de alimentos desde la SED y registrará en el formato de entregas si identifica faltantes. Lo anterior, debe informarse al proveedor de alimentos inmediatamente para la respectiva reposición.
- Verificar durante la recepción de los alimentos, que estos cuenten con resultados microbiológicos de liberación de producto terminado completos por lote, acorde con la normatividad vigente, que permitan su comercialización y distribución de manera segura, a excepción de la fruta fresca.

Proveedores de alimentos procesados:

- El proveedor de alimentos debe llevar junto con los alimentos solicitados en la base de programación, muestras de los lotes y sabores a entregar con el fin de realizar la verificación organoléptica y de temperatura establecida en el presente anexo, por lo cual, la cantidad de estas muestras deben ser suficientes para aplicar por parte de la interventoría y el proveedor

ANEXO PROCESO CCENEG-098-01-2026

logístico el plan de muestreo establecido, y deben ser como mínimo 6 unidades por lote, sabor del alimento y tipo de refrigerio. Estas muestras deben ser asumidas por parte del proveedor de alimentos, ya que las mismas son utilizadas para realizar control de calidad de los alimentos para su recepción.

- Durante la ejecución, la interventoría del PAE aplicará la norma NTC 2859-1 de 2002 procedimiento de muestreo para inspección por atributos, a los alimentos que se encuentren listos para entrega a los proveedores logísticos y que previamente han sido aprobados y liberados por el departamento de calidad de cada planta del proveedor de alimentos. En caso de presentarse alguna no conformidad de los alimentos, estos no podrán ser despachados a las plantas logísticas hasta que la interventoría valide las acciones correctivas realizadas por el proveedor y confirme mediante un nuevo muestreo que el alimento se encuentra conforme y apruebe el despacho del mismo.

Proveedores de frutas:

- Para la fruta, la validación del grado de madurez y de la calidad de la pulpa deberá realizarse mediante la verificación de las características organolépticas (sabor, color, olor y textura).
- En la planta de ensamble, el proveedor logístico en acompañamiento de la interventoría debe realizar la verificación de las frutas recibidas, de acuerdo con lo establecido en el presente anexo. Si se presenta el rechazo del alimento, y el proveedor de fruta no dispone de unidades adicionales para realizar el cambio inmediato, debe realizar la reclasificación o ajustes a que haya lugar en su planta, para una nueva entrega al proveedor logístico el mismo día en que se presentó la novedad, antes de las 5 pm o antes de las 3 pm, según el día de la semana. Las acciones implementadas por el proveedor de frutas deben ser verificadas por la interventoría del programa, la cual mediante muestreo aleatorio validará la aceptabilidad del alimento para su posterior despacho.
- Las frutas que hayan sido rechazadas no podrán ser entregadas a otro proveedor logístico, lo cual será verificado por la interventoría.

Protocolo de muestreo:

1. Previo al muestreo, se debe contar con los insumos necesarios para realizar las verificaciones, como son las fichas técnicas del producto, la NTC 2859-1 - Procedimientos de muestreo para inspección por atributos, cantidades por tipo de refrigerio y número máximo de unidades por canastilla establecidas.

ANEXO PROCESO CCENEG-098-01-2026

2. El muestreo debe realizarse mediante inspección visual, garantizando la integridad del producto y evitando golpes, maltrato u otros daños al alimento.
3. Para los alimentos procesados, el muestreo se realizará por órdenes de producción para cada proveedor logístico, lote, sabor (para el caso de bebidas y concentrados de fruta), tipo de refrigerio y vehículo (según el caso).

Plan de muestreo:

Para los eventos 1,2,4,5,6,10,11,12,13,15 y 16 el **tamaño de la muestra** se determinará de acuerdo con la NTC 2859-1:2002, Tabla 1 y se utilizará un nivel general de inspección II:

Tabla 1. Letra código de tamaño de muestra (véase el numeral 10.1 y 10.2)

Tamaño del lote		Niveles especiales de inspección				Niveles generales de inspección		
		S-1	S-2	S-3	S-4	I	II	III
2 a	8	A	A	A	A	A	A	B
9 a	15	A	A	A	A	A	B	C
16 a	25	A	A	B	B	B	C	D
26 a	50	A	B	B	C	C	D	E
51 a	90	B	B	C	C	C	E	F
91 a	150	B	B	C	D	D	F	G
151 a	280	B	C	D	E	E	G	H
281 a	500	B	C	D	E	F	H	J
501 a	1 200	C	C	E	F	G	J	K
1 210 a	3 200	C	D	E	G	H	K	L
3 201 a	10 000	C	D	F	G	J	L	M
10 001 a	35 000	C	D	F	H	K	M	N
35 001 a	150 000	D	E	G	J	L	N	P
150 001 a	500 000	D	E	G	J	M	P	Q
500 001 ó más		D	E	H	K	N	Q	R

En los eventos restantes, se establece un protocolo específico para el muestreo de los alimentos.

3. Se deben seleccionar las canastillas a verificar, de forma aleatoria, evitando cualquier sesgo y utilizando métodos objetivos que otorguen igual probabilidad de ser seleccionadas, sin basar la elección en criterios como facilidad de acceso, visibilidad o ubicación.

4. Criterios de Aceptación y Rechazo:

En caso de evidenciar alguna novedad, se debe identificar el tipo de evento y acorde con la descripción, determinar la **aceptación o rechazo** del producto. Para los eventos 1, 4, 5, 11, 12 y 13, se utilizará la Tabla 2.A Planes de muestreo simple para inspección normal con el nivel aceptable de calidad (NAC) de 1,5%, así:

ANEXO PROCESO CCENEG-098-01-2026

Tabla 2.A- Planes de muestreo simple para inspección normal (tabla maestra)

Lote cantidad de unidades de muestreo	Tamaño de muestra	Nivel aceptable de calidad, NAC, en porcentaje de ítems no conformes o no conformidades por 100 ítems (inspección normal)																											
		0,010	0,015	0,025	0,040	0,065	0,10	0,15	0,25	0,40	0,65	1,0	1,5	2,5	4,0	6,5	10	15	25	40	65	100	150	250	400	650	1 000		
		Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	Ac Re	
A	2																												
B	3																												
C	5																												
D	8																												
E	13																												
F	20																												
G	32																												
H	50																												
J	80																												
K	125																												
L	200																												
M	315																												
N	500																												
P	800																												
Q	1 250																												
R	2 000																												

Ac

Re

=

=

=

=

use el primer plan de muestreo debajo de la flecha. Si el tamaño de la muestra es igual o excede el tamaño del lote lleve a cabo inspección 100 %.

use el primer plan de muestreo arriba de la flecha

número de aceptación

número de rechazo

Para los demás eventos (2, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 15, 16, 17 y 18) se aplicará el procedimiento específico definido para la aceptación y el rechazo de los alimentos.

6. La interventoría debe solicitar las acciones correctivas correspondientes y aplicar el procedimiento establecido, según el evento.

A continuación, se detallan los procedimientos establecidos para la aceptación y rechazo de los productos:

● ALIMENTOS PROCESADOS

EVENTO 1. CONTAMINACIÓN FÍSICA DE BAJO RIESGO	
DESCRIPCIÓN	Se considera contaminación de bajo riesgo cuando se evidencia la presencia de elementos o partículas extrañas, que afectan la apariencia, calidad y aceptabilidad del producto. Si durante las verificaciones se encuentra producto con contaminación física en una o más unidades del lote (parte de empaques, cabellos, plásticos, papel, viruta de metal, entre otros) al interior del empaque primario.

ANEXO PROCESO CCENEG-098-01-2026

PROTOCOLO DE MUESTREO	Se determinará el tamaño de la muestra de acuerdo con la NTC 2859-1:2002 Tabla 1, teniendo en cuenta el tamaño del lote y nivel general de inspección II y la Tabla 2.A Planes de muestreo simple para inspección normal con el nivel aceptable de calidad (NAC) de 1,5%.
ACEPTACIÓN	Cuando se presenta conformidad en las características de los alimentos verificados o el número de muestras no conformes es igual o inferior al número de aceptación definido en la norma, se acepta el producto; sin embargo, se solicitará al proveedor de alimentos cambiar las unidades no conformes.
RECHAZO	Si el número de muestras no conformes es superior al número de aceptación definido en la norma, se rechaza todo el lote.
ACCIONES CORRECTIVAS	La interventoría verificará las acciones correctivas inmediatas y solicitará al proveedor de alimentos los planes de mejora a los cuales realizará seguimiento. El proveedor de alimentos debe presentar las acciones correctivas, ante el rechazo de todo el lote del producto, este podrá presentar de nuevo el mismo lote, al cual, se realizará nuevamente verificación. Se aclara que, si el lote es rechazado nuevamente, no podrá ser entregado a ningún proveedor logístico.
EVENTO 2. CONTAMINACIÓN FÍSICA DE ALTO RIESGO	
DESCRIPCIÓN	Si durante las verificaciones se encuentra producto con evidencia de cualquier elemento que afecte de manera directa la salud del consumidor como (vidrios, tornillos, joyas, desprendimiento de pintura, orina o excremento de roedores, insectos o aves, producto roído o con mordedura, partes de insectos, presencia de cucarachas, entre otros).
PROTOCOLO DE MUESTREO	Se determinará el tamaño de la muestra de acuerdo con la NTC 2859-1:2002 Tabla 1, teniendo en cuenta el tamaño del lote y nivel general de inspección II.
ACEPTACIÓN	Cuando se presenta conformidad en las características de los alimentos verificados, se acepta el lote.

ANEXO PROCESO CCENEG-098-01-2026

RECHAZO	Si al realizar el muestreo se evidencia una (1) unidad con presencia de contaminación física de alto riesgo, se rechaza el lote y se deberá cambiar por otro lote diferente.
ACCIONES CORRECTIVAS	La interventoría verificará las acciones correctivas inmediatas y solicitará al proveedor de alimentos los planes de mejora a los cuales realizará seguimiento. El proveedor de alimentos debe presentar las acciones correctivas ante el rechazo de todo el lote del producto y cambiarlo por otro lote, la Interventoría realizará nuevamente verificación. Se aclara que, si el lote es rechazado, no podrá ser entregado a ningún proveedor logístico.

EVENTO 3. CONTAMINACIÓN QUÍMICA	
DESCRIPCIÓN	Si durante las verificaciones se encuentra producto con presencia de olores de productos químicos como: (detergentes, plásticos, pesticidas o cloro) y/o sabores (metálico, amargo, picante, etc.), no acordes con la naturaleza del producto o a lo establecido en las Fichas técnicas.
PROTOCOLO DE MUESTREO	Teniendo en cuenta que la presencia de contaminación química puede afectar parcial o totalmente el lote, se debe realizar prueba sensorial a seis (6) unidades por lote, sabor del alimento y tipo de refrigerio, las cuales se deben tomar de forma aleatoria, contemplando el muestreo realizado para verificar los demás atributos o eventos.
ACEPTACIÓN	Si se presenta conformidad en las características de aroma y sabor de los alimentos verificados, se acepta el lote.
RECHAZO	Si al realizar el muestreo se evidencia una (1) unidad que presente olor, y/o sabor no característico, se rechaza el lote y se deberá cambiar por otro lote diferente.
ACCIONES CORRECTIVAS	La interventoría verificará las acciones correctivas inmediatas y solicitará al proveedor de alimentos los planes de mejora a los cuales realizará seguimiento. El proveedor de alimentos debe presentar las acciones correctivas ante el rechazo de todo el lote del producto y cambiarlo por otro lote, se realizará nuevamente verificación. Se aclara que, si el lote es rechazado, no podrá ser entregado a ningún

ANEXO PROCESO CCENEG-098-01-2026

EVENTO 3. CONTAMINACIÓN QUÍMICA

	proveedor logístico.
--	----------------------

EVENTO 4. ABOMBAMIENTO NO CARACTERÍSTICO DE ALIMENTOS PROCESADOS

DESCRIPCIÓN	Si durante las verificaciones, se encuentran empaques con evidente abombamiento en productos UHT como: bebidas lácteas, concentrados de frutas o cualquier otro alimento; es un indicativo de que el alimento no es seguro para el consumo. El abombamiento es causado por la alteración del producto (actividad microbiana o reacciones químicas), generando gas interno en el empaque.
PROTOCOLO DE MUESTREO	Se determinará el tamaño de la muestra de acuerdo con la NTC 2859-1:2002 Tabla 1, teniendo en cuenta el tamaño del lote y nivel general de inspección II y la Tabla 2.A Planes de muestreo simple para inspección normal con el nivel aceptable de calidad (NAC) de 1,5%.
ACEPTACIÓN	Si el número de muestras no conformes es igual o inferior al número de aceptación definido en la norma se acepta el producto; sin embargo, se solicitará al proveedor de alimentos cambiar las unidades no conformes y se dará ingreso al componente.
RECHAZO	Si el número de muestras no conformes es superior al número de aceptación definido en la norma, se rechaza todo el lote.
ACCIONES CORRECTIVAS	La interventoría verificará las acciones correctivas inmediatas y solicitará al proveedor de alimentos los planes de mejora a los cuales realizará seguimiento. El proveedor de alimentos debe presentar las acciones correctivas inmediatas, ante el rechazo de todo el lote del producto y cambiarlo por otro lote, la Interventoría realizará nuevamente verificación. Se aclara que, si el lote es rechazado, no podrá ser entregado a ningún proveedor logístico.

EVENTO 5. CONDENSACIÓN O CONGELACIÓN

DESCRIPCIÓN	Si durante las verificaciones se encuentra producto con evidencia de gotas de agua, exudación al interior del empaque, cristales de hielo o congelación en el alimento; exceptuando la higroscopicidad del azúcar en los cereales
--------------------	---

ANEXO PROCESO CCENEG-098-01-2026

EVENTO 5. CONDENSACIÓN O CONGELACIÓN	
	que lo contengan.
PROTOCOLO DE MUESTREO	Se determinará el tamaño de la muestra de acuerdo con la NTC 2859-1:2002 Tabla 1, teniendo en cuenta el tamaño del lote y nivel general de inspección II y la Tabla 2.A Planes de muestreo simple para inspección normal con el nivel aceptable de calidad (NAC) de 1,5%.
ACEPTACIÓN	Si el número de muestras no conformes es igual o inferior al número de aceptación definido en la norma se acepta el producto; sin embargo, se solicitará al proveedor de alimentos cambiar las unidades no conformes y se dará ingreso al componente.
RECHAZO	Si el número de muestras no conformes es superior al número de aceptación definido en la norma, se rechaza todo el lote.
ACCIONES CORRECTIVAS	La interventoría verificará las acciones correctivas inmediatas y solicitará al proveedor de alimentos los planes de mejora a los cuales realizará seguimiento. El proveedor de alimentos debe presentar las acciones correctivas ante el rechazo de todo el lote del producto, este podrá presentar de nuevo el mismo lote, al cual, se realizará nuevamente verificación. Se aclara que, si el lote es rechazado nuevamente, no podrá ser entregado a ningún proveedor logístico.

EVENTO 6. MICROBIOLÓGICA	
DESCRIPCIÓN	Si durante las verificaciones, se encuentra producto con evidencia de posible contaminación microbiológica visible (presencia de un presunto hongo).
PROTOCOLO DE MUESTREO	Se determinará el tamaño de la muestra de acuerdo con la NTC 2859-1:2002 Tabla 1, teniendo en cuenta el tamaño del lote y nivel general de inspección II.
ACEPTACIÓN	Cuando se presenta conformidad en la calidad de los alimentos verificados, se acepta el lote.
RECHAZO	A partir de una unidad evidenciada con una presunta contaminación microbiológica (posible hongo), se procede a rechazar la totalidad del lote. De igual manera se solicitará al proveedor de alimentos que el producto alterado permanezca aislado en la planta de producción (en el área de

ANEXO PROCESO CCENEG-098-01-2026

EVENTO 6. MICROBIOLÓGICA	
	producto no conforme) y que los alimentos a ser suministrados a los proveedores logísticos sean reemplazados por un lote diferente, a la espera del reporte de los resultados del laboratorio contratado por parte de la interventoría. Nota: Las muestras no conformes quedarán bajo custodia de la interventoría. El laboratorio contratado por la Interventoría procederá a realizar la toma de muestra de los alimentos presuntamente contaminados, para llevar a cabo los análisis correspondientes y determinar el cumplimiento o no de la muestra mediante la identificación microscópica. En caso de que los resultados emitidos por el laboratorio contratado por la interventoría confirmen que el alimento presenta contaminación microbiológica, se rechaza el lote y se solicitará al proveedor de alimentos las acciones correctivas inmediatas. Si el resultado del análisis de laboratorio indica que no presenta contaminación microbiológica, la interventoría notificará al proveedor de alimentos para que realice la liberación del lote, el cual, podrá ser suministrado a los proveedores logísticos.
ACCIONES CORRECTIVAS	La interventoría verificará las acciones correctivas inmediatas y solicitará al proveedor de alimentos los planes de mejora a los cuales realizará seguimiento. El proveedor de alimentos debe presentar las acciones correctivas ante el rechazo de todo el lote del producto, la Interventoría realizará nuevamente verificación. Se aclara que, si el lote es rechazado, no podrá ser entregado a ningún proveedor logístico.

EVENTO 7. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DIFIEREN DE LAS ESTABLECIDAS EN LA FICHA TÉCNICA (BAJO RIESGO)	
DESCRIPCIÓN	Si durante las verificaciones organolépticas se evidencia que el sabor, olor, la forma y textura del alimento, no corresponden a las características del alimento establecidas en la Ficha Técnica.

ANEXO PROCESO CCENEG-098-01-2026

EVENTO 7. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DIFIEREN DE LAS ESTABLECIDAS EN LA FICHA TÉCNICA (BAJO RIESGO)

PROTOCOLO DE MUESTREO	Realizar una prueba sensorial a seis (6) unidades por lote, sabor del alimento y tipo de refrigerio, seleccionadas de forma aleatoria y representativa, estas unidades deben ser evaluadas bajo condiciones higiénicas y con criterios objetivos, con el fin de identificar posibles desviaciones en sabor, conforme a lo establecido en la ficha técnica del producto.
ACEPTACIÓN	Si cuatro (4) de las seis (6) muestras verificadas cumplen, se acepta el lote. Se aclara que, las unidades no conformes se deben cambiar.
RECHAZO	Si tres (3) de las seis (6) muestras verificadas presentan características organolépticas no propias del alimento, se rechaza el lote y se deberá cambiar por otro lote diferente.
ACCIONES CORRECTIVAS	La interventoría verificará las acciones correctivas inmediatas y solicitará al proveedor de alimentos los planes de mejora a los cuales realizará seguimiento. El proveedor de alimentos debe presentar las acciones correctivas inmediatas, ante el rechazo de todo el lote del producto y cambiarlo por otro lote, se realizará nuevamente verificación mediante prueba sensorial. Se aclara que, si el lote es rechazado, no podrá ser entregado a ningún proveedor logístico.

EVENTO 8. TEMPERATURAS EN LOS PRODUCTOS QUE REQUIEREN ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA DE MEDIO AMBIENTE

DESCRIPCIÓN	Si durante las verificaciones, se evidencia un alimento que, de acuerdo con la ficha técnica y naturaleza se debe almacenar a temperatura ambiente (generalmente entre 15°C a 24°C), y se encuentra a una temperatura superior a los 24°C, se considera una desviación que puede comprometer la calidad, estabilidad y vida útil del producto, provocando: • Alteraciones organolépticas (cambios en sabor, olor, textura). • Daño estructural en productos envasados (abombamiento o debilitamiento del empaque). • Riesgo de proliferación de microorganismos.
--------------------	---

ANEXO PROCESO CCENEG-098-01-2026

EVENTO 8. TEMPERATURAS EN LOS PRODUCTOS QUE REQUIEREN ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA DE MEDIO AMBIENTE

PROTOCOLO DE MUESTREO	En los casos en los que se evidencie que el producto se encuentra a una temperatura superior a 24 °C, se debe realizar la medición de la temperatura de seis (6) unidades del alimento, distribuidas de manera representativa dentro del lote, con el fin de confirmar la desviación.
ACEPTACIÓN	Si cuatro (4) de las seis (6) muestras verificadas, cumplen con la temperatura establecida, se acepta el lote, se aclara que, las unidades no conformes se deben cambiar.
RECHAZO	Si tres (3) de las seis (6) muestras verificadas, no cumplen con la temperatura establecida se rechaza el lote.
ACCIONES CORRECTIVAS	La interventoría verificará las acciones correctivas inmediatas y solicitará al proveedor de alimentos los planes de mejora a los cuales realizará seguimiento. El proveedor de alimentos debe presentar las acciones correctivas inmediatas, se realizará nuevamente verificación de la temperatura. Las unidades del (los) lote (s) rechazadas no podrán ser entregadas a ningún otro proveedor logístico.

EVENTO 9. TEMPERATURAS EN LOS PRODUCTOS DE ALTO RIESGO

DESCRIPCIÓN	Si durante las verificaciones, se encuentra que los alimentos clasificados como alto riesgo y que requieren refrigeración para su conservación, presentan una temperatura superior al rango establecido (temperatura de refrigeración no mayor a 4°C ± 2°C), ya que puede comprometer directamente la seguridad e inocuidad del alimento.
PROTOCOLO DE MUESTREO	La temperatura al producto se tomará así: - Al producto terminado en la planta del proveedor de alimentos. - En la planta del proveedor logístico, durante la recepción, en cada vehículo. La verificación se debe realizar a seis (6) unidades del alimento, tomadas de diferentes canastillas y diferente ubicación. Para el caso de los vehículos, las muestras se deben tomar en diferentes puntos dentro del furgón (inicial, media y posterior).

ANEXO PROCESO CCENEG-098-01-2026

EVENTO 9. TEMPERATURAS EN LOS PRODUCTOS DE ALTO RIESGO	
ACEPTACIÓN	Si cuatro (4) de las seis (6) muestras verificadas cumplen, se acepta el lote. Se aclara que, las unidades no conformes se deben cambiar.
RECHAZO	Si tres (3) de las seis (6) muestras verificadas por lote en la planta del proveedor de alimentos, no cumplen con la temperatura, se rechaza el o los lotes no conformes y no podrán ser despachados. Si tres (3) de las seis (6) muestras verificadas por lote en un mismo vehículo no cumplen con la temperatura, se rechaza el o los lotes de dicho vehículo. El o los lotes rechazados se deberán cambiar por cantidades de un lote diferente, o del mismo lote, siempre y cuando correspondan a unidades diferentes a las rechazadas y cumpla con la cadena de frío. Las unidades no conformes, deben retornar a la planta del proveedor de alimentos.
ACCIONES CORRECTIVAS	La interventoría verificará las acciones correctivas inmediatas y solicitará al proveedor de alimentos los planes de mejora a los cuales realizará seguimiento. El proveedor de alimentos debe presentar las acciones correctivas inmediatas ante el rechazo del lote del producto y la interventoría realizará nuevamente verificación de la temperatura. Las unidades del (los) lote (s) rechazadas no podrán ser entregadas a ningún otro proveedor logístico y deben ingresar a un área de producto no conforme, el cual será verificado por parte de la Interventoría, este procedimiento será revisado mediante la implementación del Sistema de Gestión de Calidad de cada empresa.

EVENTO 10. FECHA DE VENCIMIENTO CADUCADA	
DESCRIPCIÓN	Si durante las verificaciones se encuentran productos con fecha de vencimiento caducada.
PROTOCOLO DE MUESTREO	Se determinará el tamaño de la muestra de acuerdo con la NTC 2859-1:2002 Tabla 1, teniendo en cuenta el tamaño del lote y nivel general de inspección II.
ACEPTACIÓN	Si se presenta conformidad en la fecha de vencimiento de los alimentos verificados.
RECHAZO	A partir de una (1) unidad evidenciada con fecha de vencimiento caducada, se procede a rechazar la totalidad del lote y se deberá cambiar por otro lote diferente.

ANEXO PROCESO CCENEG-098-01-2026

EVENTO 10. FECHA DE VENCIMIENTO CADUCADA

ACCIONES CORRECTIVAS	La interventoría verificará las acciones correctivas inmediatas y solicitará al proveedor de alimentos los planes de mejora a los cuales realizará seguimiento. El proveedor de alimentos debe presentar las acciones correctivas inmediatas ante el rechazo del lote del producto y cambiarlo por otro lote, al cual, se realizará nuevamente verificación. El lote rechazado no podrá ser entregado a ningún otro proveedor logístico y debe ubicarlo en un área de producto no conforme, el cual será verificado por parte de la Interventoría, este procedimiento será revisado mediante la implementación del Sistema de Gestión de Calidad de cada empresa.
-----------------------------	--

EVENTO 11. INADECUADO SELLADO DEL EMPAQUE PRIMARIO

DESCRIPCIÓN	Si durante las verificaciones se encuentran productos que presentan deficiencias en el sellado del empaque primario, que pueda generar riesgos de contaminación del alimento. Al realizar la inspección, no se debe ejercer presión sobre el empaque primario del producto.
PROTOCOLO DE MUESTREO	Se determinará el tamaño de la muestra de acuerdo con la NTC 2859-1:2002 Tabla 1, teniendo en cuenta el tamaño del lote y nivel general de inspección II y la Tabla 2.A Planes de muestreo simple para inspección normal con el nivel aceptable de calidad (NAC) de 1,5%.
ACEPTACIÓN	Si el número de muestras no conformes es inferior al número de aceptación definido en la norma, se acepta el lote. Se aclara que, las unidades no conformes se deben cambiar.
RECHAZO	Si el número de muestras no conformes es superior al número de aceptación definido en la norma, se rechaza todo el lote.
ACCIONES CORRECTIVAS	La interventoría verificará las acciones correctivas inmediatas y solicitará al proveedor de alimentos los planes de mejora a los cuales realizará seguimiento. El proveedor de alimentos debe presentar las acciones correctivas ante el rechazo de todo el lote del producto, este podrá presentar de nuevo el mismo lote, al cual, se realizará nuevamente verificación.

EVENTO 12. ROTULADO ILEGIBLE - AUSENCIA DE ROTULADO

ANEXO PROCESO CCENEG-098-01-2026

DESCRIPCIÓN	Si durante las verificaciones se encuentran productos que la información de lote, fecha de vencimiento, registro, permiso y/o notificación sanitaria son ilegibles, y/o se evidencia ausencia de esta información de acuerdo con lo que establece la Resolución 5109 de 2005. Se debe verificar que lo declarado en el empaque primario no difiera con la información reportada en la ficha técnica y registro, permiso y/o notificación sanitaria.
PROTOCOLO DE MUESTREO	Se determinará el tamaño de la muestra de acuerdo con la NTC 2859-1:2002 Tabla 1, teniendo en cuenta el tamaño del lote y nivel general de inspección II y la Tabla 2.A Planes de muestreo simple para inspección normal con el nivel aceptable de calidad (NAC) de 1,5%.
ACEPTACIÓN	Si el número de muestras no conformes es inferior al número de aceptación definido en la norma, se acepta el lote. Se aclara que, las unidades no conformes se deben cambiar.
RECHAZO	Si el número de muestras no conformes es superior al número de aceptación definido en la norma, se rechaza todo el lote.
ACCIONES CORRECTIVAS	La interventoría verificará las acciones correctivas inmediatas y solicitará al proveedor de alimentos los planes de mejora a los cuales realizará seguimiento. El proveedor de alimentos debe presentar las acciones correctivas ante el rechazo de todo el lote del producto, este podrá presentar de nuevo el mismo lote, al cual, se realizará nuevamente verificación. Se aclara que, si el lote es rechazado nuevamente, no podrá ser entregado a ningún proveedor logístico.

EVENTO 13. INGREDIENTES DIFERENTES A LOS REPORTADOS EN LA FICHA TÉCNICA	
DESCRIPCIÓN	Se evidencia que el proveedor de alimentos reporta en su empaque primario ingredientes y/o aditivos diferentes a los establecidos en la ficha técnica del alimento adjudicado.
PROTOCOLO DE MUESTREO	Se determinará el tamaño de la muestra de acuerdo con la NTC 2859-1:2002 Tabla 1, teniendo en cuenta el tamaño del lote y nivel general de inspección II y la Tabla 2.A Planes de muestreo simple para inspección normal con el nivel aceptable de calidad (NAC) de 1,5%.
ACETACIÓN	Si el número de muestras no conformes es inferior al número de aceptación definido en la norma, se acepta el lote. Se aclara que, las unidades no conformes se deben cambiar.

ANEXO PROCESO CCENEG-098-01-2026

EVENTO 13. INGREDIENTES DIFERENTES A LOS REPORTADOS EN LA FICHA TÉCNICA	
RECHAZO	Si el número de muestras no conformes es superior al número de aceptación definido en la norma, se rechaza todo el lote.
ACCIONES CORRECTIVAS	La interventoría verificará las acciones correctivas inmediatas y solicitará al proveedor de alimentos los planes de mejora a los cuales realizará seguimiento. El proveedor de alimentos debe presentar las acciones correctivas ante el rechazo de todo el lote del producto, este podrá presentar de nuevo el mismo lote, al cual, se realizará nuevamente verificación. Se aclara que, si el lote es rechazado nuevamente, no podrá ser entregado a ningún proveedor logístico.

EVENTO 14. CERTIFICADO DE LIBERACIÓN MICROBIOLÓGICO PARCIAL Y/O CON INCONSISTENCIAS.	
DESCRIPCIÓN	Se evidencia que el proveedor de alimentos presenta un certificado microbiológico de liberación parcial y/o con inconsistencias, lo cual no garantiza la calidad del alimento. Los parámetros microbiológicos deben estar acorde con la Resolución 1407 de 2022.
ACEPTACIÓN	Se acepta el lote si se entregan reportes microbiológicos de liberación completos y conformes con lo establecido en el anexo técnico de alimentos procesados, ficha técnica del componente y normatividad vigente.
RECHAZO	Si no se presenta el certificado microbiológico de liberación completo y/o presenta inconsistencias, no se realizará muestreo, ni recepción del producto, hasta que el proveedor de alimentos presente el certificado de liberación completo y conforme.
ACCIONES CORRECTIVAS	La interventoría verificará las acciones correctivas inmediatas y solicitará al proveedor de alimentos los planes de mejora a los cuales realizará seguimiento. El proveedor de alimentos debe implementar acciones correctivas inmediatas.

• FRUTAS

ANEXO PROCESO CCENEG-098-01-2026

EVENTO 15. CONTAMINACIÓN DE ALTO RIESGO	
DESCRIPCIÓN	Se considera contaminación de alto riesgo cuando se identifica en la fruta cualquier elemento extraño o contaminante con potencial de causar daño a la salud, incluyendo: • Excrementos u orina de roedores, insectos o aves. • Producto roído o con mordeduras. • Presencia de cucarachas. • Combustible, lubricantes o agroquímicos adheridos.
PROTOCOLO DE MUESTREO	En la planta de alimentos: Se determinará el tamaño de la muestra de acuerdo con la NTC 2859-1:2002 Tabla 1, teniendo en cuenta el tamaño del lote y nivel general de inspección II. Durante la recepción en planta de ensamble: Se verificará el 100% de las canastillas con producto recibidas.
ACEPTACIÓN	Cuando se presenta conformidad en la totalidad de las características de las frutas verificadas.
RECHAZO	Si al realizar el muestreo se evidencia una (1) unidad con presencia de contaminación física de alto riesgo, se rechaza el lote y se deberá cambiar por otro lote diferente.
ACCIONES CORRECTIVAS	La interventoría verificará las acciones correctivas inmediatas y solicitará al proveedor de alimentos los planes de mejora a los cuales realizará seguimiento. El proveedor de la fruta debe realizar las acciones correctivas que garanticen las condiciones de calidad del alimento y cambiarlo por otro lote, la interventoría realizará nuevamente verificación.

EVENTO 16. CALIDAD DE LA FRUTA	
	Contaminación de bajo riesgo Se considera contaminación de bajo riesgo la presencia de elementos o sustancias no deseadas que, si bien no representan un riesgo para la salud de los beneficiarios, pueden afectar la apariencia, calidad o

ANEXO PROCESO CCENEG-098-01-2026

EVENTO 16. CALIDAD DE LA FRUTA	
DESCRIPCIÓN	aceptabilidad del producto. Incluye: • Presencia de insectos vivos o muertos. • Presencia de residuos de tierra, polvo superficial, detergentes o desinfectantes. Exceso de humedad en fruta Se considera exceso de humedad cuando se evidencia: • Presencia excesiva de agua sobre la superficie de la fruta, exceptuando frutas importadas sometidas a procesos de refrigeración. • Humedad al interior del empaque. Maduración, daños o defectos Corresponde a las situaciones en las que la fruta no cumple con las características organolépticas establecidas en la guía de referencia para recepción de frutas definida por la SED y/o en la ficha técnica del producto.
PROTOCOLO DE MUESTREO	En planta del proveedor de alimentos El tamaño de la muestra se determinará de acuerdo con la NTC 2859-1:2002, Tabla 1, considerando el tamaño del lote y el nivel general de inspección II. Durante la recepción en planta de ensamble Se verificará el 100 % de las canastillas recibidas, para lo cual se deberá: • El proveedor logístico y la interventoría solicitarán el descargue de cinco (5) canastillas por cada revisión. • Las canastillas deberán disponerse sobre estiba para realizar inspección visual del producto. • La verificación se realizará de manera sucesiva en grupos de cinco (5) canastillas hasta completar el 100 % del producto recibido. • Cuando se evidencien condiciones de sobremaduración o falta de maduración, se realizará prueba organoléptica sobre seis (6) muestras para verificar la calidad del alimento.

ANEXO PROCESO CCENEG-098-01-2026

EVENTO 16. CALIDAD DE LA FRUTA	
	- La interventoría será garante del adecuado cuidado y manipulación de la fruta durante el proceso de recepción, velando porque estas actividades no generen afectaciones en su calidad e inocuidad. - El proveedor de alimentos deberá disponer, durante el proceso de recepción, de unidades adicionales que permitan el reemplazo inmediato de aquellas que sean identificadas como no conformes. La cantidad de unidades adicionales de fruta será determinada por el proveedor, de acuerdo con sus necesidades operativas y garantizando la atención oportuna de los reemplazos requeridos. - Las unidades no conformes identificadas por contaminación de bajo riesgo, exceso de humedad, maduración, daños o defectos deberán ser reemplazadas de manera inmediata por el proveedor de alimentos, con el fin de subsanar oportunamente la novedad presentada. - La fruta que cumpla con las condiciones de calidad establecidas será recibida para su posterior distribución en las sedes educativas. - Una vez la fruta ingrese a la planta de ensamble, su custodia, conservación y manejo serán responsabilidad del proveedor logístico.
ACCIONES CORRECTIVAS	La interventoría verificará la implementación de las acciones correctivas inmediatas y solicitará al proveedor de alimentos los planes de mejora correspondientes, sobre los cuales realizará seguimiento. Cuando la novedad se presente en planta del proveedor de fruta: El proveedor deberá implementar las acciones correctivas necesarias que garanticen las condiciones de calidad del alimento. Posteriormente, la interventoría realizará una nueva verificación. Cuando la novedad se presente en planta del proveedor logístico: El proveedor de alimentos deberá realizar el reemplazo inmediato de las unidades no conformes. En caso de no contar con unidades suficientes para efectuar el cambio, deberá realizar la selección y reclasificación de la fruta en su planta y efectuar una nueva entrega. Posteriormente, la interventoría realizará nuevamente la verificación

ANEXO PROCESO CCENEG-098-01-2026

EVENTO 16. CALIDAD DE LA FRUTA	
	correspondiente.

EVENTO 17. CONDICIONES GENERALES DEL VEHÍCULO	
DESCRIPCIÓN	Se evidencia que el vehículo transportador no cumple con condiciones adecuadas de limpieza y desinfección y con la normatividad sanitaria vigente. Se considera no conforme el vehículo transportador cuando se evidencia cualquiera de las siguientes condiciones: • Suciedad visible (restos orgánicos, residuos de tierra, insectos, humedad y suciedad). • Presencia de olores extraños (moho, combustible, animales). • Canastillas o estibas sucias, rotas. • Transporte de elementos ajenos a alimentos (plaguicidas, trapos, herramientas, lubricantes, etc.). • Concepto sanitario no vigente o desfavorable.
PROTOCOLO DE VERIFICACIÓN	Acorde con lo establecido en la normatividad vigente, se realiza inspección visual de los vehículos, verificando las condiciones de limpieza de las estibas, canastillas, pisos, paredes, área interior del vehículo, que no se transporten elementos ajenos a los alimentos del PAE y el concepto sanitario de los vehículos (favorable).
ACEPTACIÓN	Se cumple con la totalidad de los aspectos verificados.
RECHAZO	Se rechaza el producto si no se cumple alguno de los criterios indicados y/o lo establecido en la normatividad vigente.
ACCIONES CORRECTIVAS	La interventoría verificará las acciones correctivas inmediatas y solicitará al proveedor de alimentos los planes de mejora a los cuales realizará seguimiento. El vehículo debe regresar a la planta del proveedor con el alimento, para la limpieza y desinfección. Se aclara que, en los casos de devolución de producto por causa de canastillas en inadecuadas condiciones de limpieza y desinfección, dichos componentes deben retornar a la planta del proveedor de alimentos con el alimento, para que se realice el cambio de canastillas correspondientes, se deben garantizar las condiciones de inocuidad del producto.

ANEXO PROCESO CCENEG-098-01-2026

EVENTO 17. CONDICIONES GENERALES DEL VEHÍCULO

	En caso de que el concepto higiénico sanitario del vehículo no cumpla con lo establecido, debe realizarse cambio del vehículo o actualización de los documentos.
--	--

EVENTO 18. PERSONAL MANIPULADOR: PERSONAL TRANSPORTADOR

DESCRIPCIÓN	Se evidencia que el personal transportador no cumple con las condiciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente. Se considera no conforme cuando el transportador o auxiliar presenta alguno de las siguientes situaciones: • Uniforme incompleto o inadecuado, incluyendo ausencia de bata, uniforme o elementos de protección personal, calzado no impermeable, prendas con suciedad visible, mal estado o con olores desagradables. • Falta de documentación sanitaria obligatoria: certificado médico vigente con aptitud para manipular alimentos y soporte de participación en capacitaciones periódicas en higiene y BPM. • Incumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura, durante el transporte y descargue.
PROTOCOLO DE VERIFICACIÓN	Acorde con lo establecido en la normatividad vigente, se realiza inspección visual de la dotación que porta el personal manipulador de alimentos y la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura. Se solicita certificado médico y certificado del plan de capacitación para manipuladores.
ACEPTACIÓN	Si el personal transportador cumple con la dotación, Buenas prácticas de manufactura y la documentación establecida en la Resolución 2674 de 2013.
RECHAZO	En caso de no generarse acciones correctivas inmediatas frente a las no conformidades presentadas.

ANEXO PROCESO CCENEG-098-01-2026

EVENTO 18. PERSONAL MANIPULADOR: PERSONAL TRANSPORTADOR	
ACCIONES CORRECTIVAS	La interventoría verificará las acciones correctivas inmediatas y solicitará al proveedor de alimentos los planes de mejora a los cuales realizará seguimiento. El proveedor de alimentos debe implementar acciones correctivas inmediatas como son el uso completo de la dotación, elementos de protección personal y cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura. Frente a la falta de la documentación que lo acredita como manipulador de alimentos, debe presentarlos de forma inmediata, ya sea en medio magnético o físico.

ANEXO PROCESO CCENEG-098-01-2026

GUÍA DE REFERENCIA PARA LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LAS FRUTAS

Con el propósito de estandarizar las características organolépticas de las frutas y de hacer más fácil la aplicación de los criterios de aceptación en términos de la apariencia, color, sabor, aroma y textura; a continuación, se relaciona una guía que facilitará el ejercicio a la hora de determinar la aceptación o rechazo.

Se aclara que, este material corresponde a una guía; sin embargo, en la ejecución pueden presentarse algunas situaciones que no estén contenidas aquí y que deberán ser analizadas en conjunto con la interventoría.

MANGO MADURO

GRADO	FOTO	COLOR	AROMA	SABOR	CONSISTENCIA Y TEXTURA
1		Pulpa amarilla homogénea, sin zonas oscuras.	Ligero, algo ácido o sin aroma evidente.	Ligeramente ácido	Textura firme, algo fibrosa. Cáscara verde oscura uniforme, sin zonas amarillas o rojizas. Superficie opaca, firme al tacto, sin brillo.
2		Pulpa cercana a la semilla amarilla intensa; más clara hacia la cáscara.	Aroma suave afrutado	Equilibrado ácido-dulce	Textura firme pero jugosa. Cáscara verde con zonas amarillas incipientes. Comienza a presentar brillo natural. Aún firme, cede a la presión.
3		Pulpa completamente con amarillo intenso.	Aroma dulce, característico	Dulce predominante	Textura carnosa, cede a la presión. Fruto entero, sana y exenta de podredumbre o deterioro. Libre de humedad externa, libre de fisuras y daños mecánicos, que afecten la pulpa. No deberá presentar indicios de deshidratación.
					Manchas leves debidas a la exudación de resina (incluidas estrías alargadas) que no dañan la pulpa del fruto.
4		Pulpa cercana a la semilla anaranjada; adyacente a la cáscara amarillo intenso. La cáscara presenta manchas color marrón, tendiendo al negro, asociadas con la	Avinagrado o a alcohol penetrante, debido a la fermentación de sus azúcares.	Pérdida de su dulzor, volviéndose ácido.	Manchas marrones por exudación de resina, o magulladuras. Muy blanda, casi pastosa. El deterioro puede ser causado por factores fisiológicos internos, infecciones bacterianas o

ANEXO PROCESO CCENEG-098-01-2026

GRADO	FOTO	COLOR	AROMA	SABOR	CONSISTENCIA Y TEXTURA
		necrosis interna del fruto o con enfermedades como la mancha negra bacteriana.			daños mecánicos.
ACEPTACION (GRADO 2 Y 3)		Cáscara amarilla o verdes con visos verdes o rojos. Pulpa amarilla intensa homogénea	Característico	Afrutado dulce	Defectos leves de la cáscara debidos a rozaduras o quemaduras producidas por el sol, manchas leves debidas a la exudación de resina ya cicatrizadas. Fruto libre de ataques de insectos como las moscas de las frutas (que afecten la calidad interna del fruto).
RECHAZO		Pulpa de color muy verde, blanco o amarillo pálido. Cáscara con tonos negros, marrones o muy oscuros sobre el verde, amarillo o rojo original.	Fermentado alcohólico.	Sabor desagradable, alta astringencia	Con presencia de moho, picaduras o enfermedades visibles. Textura arrugada o flácida, perdiendo la firmeza característica de un mango maduro. Presencia de tierra, polvo, agroquímicos y partículas extrañas. Fruta con grietas y signos de daño mecánico que afectan la pulpa. Inicio de descomposición o fermentación sobre maduración evidente.

MANZANA IMPORTADA ROJA

GRADO	FOTO	COLOR	AROMA	SABOR	CONSISTENCIA Y TEXTURA
1		Color verde o amarillento, pulpa firme y crujiente, alto contenido de almidón, sabor ácido.	Débil o vegetal o sin aroma perceptible.	Ácido, poco agradable.	Cáscara completamente verde o con tono amarillento muy leve. Superficie opaca, sin brillo. Fruto sin manchas ni daños visibles. Sin señales de inicio de maduración. Textura muy firme y excesivamente crujiente.
2		Cambios de color (rojizo, amarillo o combinación), pulpa más blanda.	Ligero aroma afrutado	Ácido moderado con inicio de dulzor	Cáscara con mezcla de colores: verde con zonas rojizas, amarillas o estriadas. Leve brillo natural. Puede presentar ligeros defectos superficiales. Sin signos de fermentación ni daños por plagas. Textura firme, pero cede ligeramente.

ANEXO PROCESO CCENEG-098-01-2026

GRADO	FOTO	COLOR	AROMA	SABOR	CONSISTENCIA Y TEXTURA
3		Color uniforme, rojo profundo y brillante. Piel brillante a rayas rojas-anaranjadas sobre una base de color amarillenta. Pulpa color marfil y con semillas en su interior	Afrutado dulce, característico	Dulce equilibrado, con toques ácidos	Piel tersa y lisa, firme al tacto. Textura firme, jugosa y crocante, pulpa suave.
4		Perdida de pigmentación del rojo estriado, tornándose un poco amarilla.	Avinagrado, señales de fermentación por microorganismos.	Insípido o tendiendo a la fermentación con notas amargas y ácidas.	Piel arrugada, pulpa blanda al tacto, con presencia de exudado o inicio de fermentación. Color muy oscuro o manchas profundas. Puede presentar señales de descomposición o sobre maduración. Textura blanda o arenosa.
ACEPTACIÓN (GRADO 2 Y 3)		Rojo intenso, con posibles tonos de verde o amarillo dependiendo de la variedad.	Afrutado, dulce característico	Sabor equilibrado (dulce con ligera acidez aceptable).	Fruto sano, sin plagas, sin olores extraños, ni signos de deshidratación. Consistencia firme. Ligeros defectos de la epidermis, manchas pardas que no podrán sobrepasar la cavidad peduncular ni ser rugosas. Limpias y exentas de cualquier materia extraña visible, plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto.
RECHAZO		Color muy verde o rojo menos intenso y suave. Pulpa con pardeamiento o fermentación.	Intenso avinagrado. Fermentación alcohólica	Sabor fermentado o acidez excesiva.	Con presencia de moho, daño, picaduras o enfermedades visibles. Textura muy blanda con áreas marrones, presenta inicio de desmoronamiento. Fruta partida, con signos de daño mecánico que afectan la pulpa. Con signos de fermentación, presencia de tierra, polvo, agroquímicos y partículas extrañas.

MANZANA IMPORTADA VERDE

ANEXO PROCESO CCENEG-098-01-2026

GRADO	FOTO	COLOR	AROMA	SABOR	CONSISTENCIA Y TEXTURA
1		Color verde.	Débil o vegetal	Ácido, poco agradable	Cáscara verde uniforme, superficie opaca, sin brillo. Fruto firme al tacto, sin manchas ni magulladuras. Sin aroma aparente. Textura muy crujiente y firme. Pulpa firme y crujiente, alto contenido de almidón.
2		Cambios de color (verde, amarillo o combinación).	Ligero aroma afrutado	Ácido moderado con inicio de dulzor.	Cáscara verde con zonas ligeramente amarillentas. Brillo natural leve. Fruto aún firme, sin lesiones visibles ni hundimientos. Textura firme, pero cede ligeramente. Pulpa más blanda.
3		Verde más claro con tonos amarillos.	Afrutado dulce, característico	Sabor equilibrado (dulce con ligera acidez aceptable).	Cáscara verde-amarilla brillante, sin defectos evidentes. Superficie limpia, firme al tacto, sin arrugas ni manchas. Color y olor característico de madurez comercial. Textura firme-jugosa, crujiente equilibrado. Pulpa suave, sabor dulce y balanceado, bajo almidón, alto azúcar.
4		Amarillenta y color marrón con tonos negros en las zonas afectadas por daño microbiológico.	Avinagrado, señales de fermentación por microorganismos.	Insípido o tendiendo a la fermentación	Textura blanda, cáscara arrugada, con pérdida de turgencia, posibles manchas oscuras o hundidas. Puede presentar exudación por signos de fermentación o sobre maduración.
ACEPTACIÓN (GRADO 2 Y 3)		Color verde brillante característico de la variedad, con tolerancia a leves tonos amarillos.	Afrutado, sin olores extraños	Sabor equilibrado (dulce con ligera acidez aceptable).	Se aceptan ligeras imperfecciones de la piel, siempre que no comprometan la calidad interna de la fruta. Sin daños mecánicos ni magulladuras que afecten la pulpa. Fruto sano, sin plagas, ni signos de deshidratación.
RECHAZO		Piel con color amarillento y la pulpa con pardeamiento interno o signos de descomposición.	Fermentación alcohólica	Acidez excesiva o sabor fermentado.	Presencia de moho, daño, picaduras, enfermedades visibles. Fruta partida, con fisuras o magulladuras profundas, manchas marrones (pardeamiento) y zonas blandas. Exudado o fermentación activa.

ANEXO PROCESO CCENEG-098-01-2026

GRADO	FOTO	COLOR	AROMA	SABOR	CONSISTENCIA Y TEXTURA
					Presencia de tierra, suciedad, residuos químicos o partículas extrañas

PERA NACIONAL

GRADO	FOTO	COLOR	AROMA	SABOR	CONSISTENCIA Y TEXTURA
1		Color verde intenso con la pulpa blanca opaca.	Nulo o vegetal	Astringente, bajo dulzor	Fruto verde uniforme, sin brillo. Piel gruesa y opaca. Sin daños visibles, pero extremadamente firme al tacto. Textura firme, crujiente excesiva. alto contenido de almidón.
2		Color de transición (verde a amarillo); pulpa blanca cremosa.	Ligero aroma dulce	Ácido moderado con inicio de dulzor	Cáscara verde-amarilla, tono más uniforme. Brillo natural leve. pulpa más clara. Fruto sin magulladuras visibles. Textura firme pero menos rígida, el almidón disminuye.
3		Color uniforme (amarillo o verde amarillento); pulpa marfil; sin manchas severas.	Dulce y afrutado	Dulce balanceado	Color característico de consumo: amarillo pálido a dorado, superficie lisa, sin arrugas. Fruto firme que cede ligeramente a la presión. Sin defectos visuales severos. Textura firme, jugosa, crocante equilibrado.
4		Color marrón o amarillento oscuro.	Intenso, fermentado con notas agrias.	Fermentado	Piel con arrugas visibles, color marrón o con manchas extensas. Pulpa translúcida o con cavidades. Posibles signos de descomposición o fermentación. Textura muy blanda, harinosa o pastosa.
ACEPTACIÓN (GRADO 2 Y 3)		Verde-amarillo uniforme o amarillo dorado, sin daños ni manchas negras extensas.	Característico, afrutado sin olores a fermentación o descomposición.	Sabor dulce y jugoso, ligeramente ácido. Sin sabores extraños.	Se aceptan daños superficiales o leves. Ausencia total de hongos, golpes, cortes profundos, magulladuras o picaduras de insectos. La fruta debe estar exenta de plagas visibles, firme al tacto sin zonas blandas o harinosas.
RECHAZO		Color verde o marrón, manchas negras profundas	Fermentado o alcohólico.	Con notas fermentadas o avinagradas.	Con presencia de moho, insectos, zonas verdes intensas (inmaduras) o manchas marrones (sobre

ANEXO PROCESO CCENEG-098-01-2026

GRADO	FOTO	COLOR	AROMA	SABOR	CONSISTENCIA Y TEXTURA
		Color de pulpa: Blanco opaco			maduración) y zonas muy blandas. Lote heterogéneo con mezcla de frutos inmaduros, maduros y sobre maduros Fruta partida, con grietas y signos de daño mecánico que afectan la pulpa.

BANANO URABÁ O COMÚN:

GRADO	FOTO	COLOR	AROMA	SABOR	CONSISTENCIA Y TEXTURA
1		Verde oscuro.	Ligero o débil	Amargo y no dulce.	Presenta cáscara firme, dura, gruesa y de difícil remoción, aristas visibles, textura interna firme y dura.
2		Amarillo con puntas verdes (pintón).	Ligero o débil	Ligeramente dulce	Presenta cáscara firme y semi removible, textura dura.
3		Amarillo brillante y uniforme, puede tener algunas zonas ligeramente verdes cerca del tallo. Puede presentar pecas en la cáscara. Pulpa de color blanco a crema.	Dulce agradable. y	Dulce, afrutado y equilibrado.	Presenta cáscara gruesa y de fácil retiro, textura de la pulpa carnosa, fina y suave. Consistencia uniforme sin zonas duras.
					Pequeñas pintas marrones (pecas).
4		Amarillo intenso con manchas negras y cafés no características de la variedad. Pulpa con color oscuro o traslúcido por oxidación	Avinagrado, con notas similares al alcohol o a levadura, indicativo de fermentación.	Pérdida del dulzor, desarrollando sabor agrio y fermentado.	Presenta piel delgada, blanda, y fácil de romper o rasgar. Muy blando al tacto, sin firmeza, con exudación externa y tallo seco. Pulpa blanda, casi pastosa.

ANEXO PROCESO CCENEG-098-01-2026

GRADO	FOTO	COLOR	AROMA	SABOR	CONSISTENCIA Y TEXTURA
		enzimática de los compuestos fenólicos.			
ACEPTACIÓN (GRADO 2 Y 3)		Cáscara amarilla con puntas verdosas y/o amarilla con pequeñas pintas marrones (pecas) Pulpa tonalidad crema.	Característico dulce y agradable.	Afrutado dulce.	Se acepta cáscara amarilla con puntas verdosas y amarillas con pintas marrones y puede haber algunas zonas ligeramente verdosas cerca del tallo, la pulpa debe ser blanda y suave. Libre insectos o moho (que afecten la calidad interna), sin quemaduras por el frío. Sin daños mecánicos ni magulladuras que afecten la pulpa.
RECHAZO		Cáscara de color verde o negra, con manchas marrones. Pulpa oscura o traslúcida.	El olor avinagrado, indicativo de fermentación.	Sabor agrio y fermentado.	Presencia de daños por insectos o mohos o coloración no característica de la fruta por daños de frío o sobre maduración. Consistencia blanda o dura, con alto índice de humedad, presencia de magulladuras y/o fisuras.

BANANO BOCADILLO:

GRADO	FOTO	COLOR	AROMA	SABOR	CONSISTENCIA Y TEXTURA
1		Verde pálido.	Ligero o débil	Amargo y no dulce.	Presenta cáscara de color verde, piel lisa, gruesa y de difícil remoción, textura firme y dura, sabor amargo.
2		Amarillo verdoso.	Ligero o débil	Ligeramente dulce	Presenta cáscara de color entre verde y amarillo (pintón), textura de la piel dura y semi removible.

ANEXO PROCESO CCENEG-098-01-2026

GRADO	FOTO	COLOR	AROMA	SABOR	CONSISTENCIA Y TEXTURA
3		Amarillo brillante	Dulce y pronunciado	Dulce agradable.	Presenta cáscara de color amarillo, piel delgada y de fácil retiro, textura de la pulpa carnosa, fina y suave. Consistencia firme y suave.
4		Amarillo intenso con manchas negras.	Avinagrado, con notas similares al alcohol o a levadura, indicativo de fermentación.	Pérdida del dulzor, desarrollando sabor agrio y fermentado.	Presenta color amarillo intenso con manchas negras y cafés, piel blanda, de fácil remoción y pulpa más suave y cremosa, casi pastosa, presencia de coloración marrón por magulladuras, piel blanda, de fácil remoción.
ACEPTACION (GRADO 2 Y 3)		Cáscara Verde pálido, amarillo verdoso y amarilla brillante. Pulpa tonalidad crema.	Característico dulce	Afrutado dulce	Sano, libre de ataques de insectos o mohos (que afecten la calidad interna), sin quemaduras por el frío. Sin daños mecánicos ni magulladuras que afecten la pulpa. Se acepta la presencia de pintas marrones en la cáscara, siempre que no comprometan la integridad del fruto. Se permite una leve tonalidad verdosa en la zona cercana al pedúnculo, sin que indique inmadurez general. La pulpa debe ser de textura blanda, sin fibras duras ni señales de deterioro.
RECHAZO		Cáscara de color marrón o negro, pulpa húmeda o verde.	Avinagrado, indicativo de fermentación.	Sabor agrio y fermentado.	Presencia de daños por insectos o mohos o coloración no característica de la fruta por daños de frío. Muy blanda con alto índice de humedad, magulladuras y/o fisuras.

CIRUELA CALENTANA:

ANEXO PROCESO CCENEG-098-01-2026

GRADO	FOTO	COLOR	AROMA	SABOR	CONSISTENCIA Y TEXTURA
1		Verde y amarillo.	Ligero o débil	Ácido	Presenta color amarillo y verde, cáscara fuerte y lisa. Textura firme y dura.
2		Amarillo con tonos rojizos.	Ligero o débil	Dulce	Cáscara y pulpa firme, suave y lisa.
3		Rojo o rojo violáceo. La piel tiene un color rojo tendiendo al púrpura, puede tener tonalidades naranjas, coral o amarilla según la variedad, la pulpa de color amarilla o roja de acuerdo con la variedad.	Dulce y pronunciado	Dulce y jugoso. Entre ácidos y dulces o sabores más perfumados. Es característico el contraste entre la piel amarga y la pulpa dulce	Cáscara y pulpa firme, jugosa, suave y lisa.
4		Rojo intenso.	Agridulce, tendiendo a avinagrarse, debido a la descomposición del azúcar e indicativo a fermentación.	Se pierde el dulzor, percibiéndose ácido y amargo.	Textura suave y muy blanda, piel arrugada o con manchas, cede fácilmente al presionarla, muy jugosa con desprendimiento de líquido al manipularla.
ACEPTACION (GRADO 3)		Cáscara y pulpa roja.	Característico dulce	Afrutado dulce	Se permite una leve presencia de pruina (capa blanquecina natural). Debe estar sano, libre de quemaduras por frío o mohos que afecten la calidad. Sin daños mecánicos, magulladuras ni manchas que afecten la pulpa, con apariencia lisa y sin daños mecánicos visibles. La pulpa debe ser firme, jugosa, sin señales de fermentación, descomposición o deshidratación.
RECHAZO		Cáscara de color violeta oscuro.	Fermentado y agrio	Avinagrado y ácido.	Presencia de daños por insectos o mohos o coloración no característica de la fruta por daños de frío. Blanda con alto índice de

ANEXO PROCESO CCENEG-098-01-2026

GRADO	FOTO	COLOR	AROMA	SABOR	CONSISTENCIA Y TEXTURA
					humedad, magulladuras y/o fisuras. Piel arrugada o manchada.

DURAZNO NACIONAL:

GRADO	FOTO	COLOR	AROMA	SABOR	CONSISTENCIA Y TEXTURA
1		Verde y amarillo.	Ligero o débil	Ácido	Cáscara aterciopelada, firme y dura, textura de la pulpa firme y dura
2		Amarillo claro, y en algunos casos es amarillo ocre o color verde dependiendo de la variedad.	Ligero o débil	Dulce	Cáscara aterciopelada, firme y suave, textura de la pulpa semi blanda.
3	 	Amarillos en sus diferentes gamas en ocasiones con tonalidad rojiza.	Dulce pronunciado y	Dulce, jugoso y agradable.	Cáscara aterciopelada, firme y suave, textura de la pulpa semi blanda y carnosa.

ANEXO PROCESO CCENEG-098-01-2026

GRADO	FOTO	COLOR	AROMA	SABOR	CONSISTENCIA Y TEXTURA
4		Amarillo intenso, presencia de manchas marrones oscuras en la pulpa por comienzo de necrosis interno del fruto, percibiéndose también en la piel.	Fuerte a fermentado, a amoníaco y/o fungoso.	Se vuelve insípido, predominando notas amargas, ácidas y agrias.	Textura suave y blanda, piel arrugada debido a la pérdida de turgencia, desprende líquido al manipularlo.
ACEPTACION (GRADO 2 Y 3)		Cáscara y pulpa en la gama de los amarillos y en ocasiones con tonalidad rojiza.	Característico dulce	Afrutado dulce	Sano, libre de quemaduras por frío, daños por insectos o mohos que afecten la calidad. Sin daños mecánicos, magulladuras ni manchas que afecten la pulpa, superficie limpia, firme y sin cortes o magulladuras profundas. Se permite una ligera pilosidad natural en la piel. La pulpa debe ser firme al tacto, jugosa, sin signos de fermentación, descomposición o manchas oscuras internas.
RECHAZO		Cáscara de color amarillo intenso o anaranjado, arrugada o manchada o verde	Fermentado	Ácido fermentado o	Presencia de daños por insectos o mohos o coloración no característica de la fruta por daños de frío. Muy blanda con alto índice de humedad, magulladuras y/o fisuras.

MANDARINA

MANDARINA CLEMENTINA

GRADO	FOTO	COLOR	AROMA	SABOR	CONSISTENCIA Y TEXTURA
1		Cáscara color verde intenso. La pulpa es color amarillo claro.	Aroma imperceptible a cítrico.	El jugo de los sacos de mandarina es amargo y no es dulce.	La mandarina tiene una cáscara porosa y gruesa, de color verde oscuro parejo, exenta de magulladuras, cicatrices abiertas o manchas causadas por exceso de humedad anormal.
2		El color es verde con tonos amarillos.	Aumenta el aroma a cítrico, característico a la mandarina.	El jugo de los sacos es ácido y poco dulce	La corteza empieza a perder su porosidad y disminuye su grosor, tiene una pigmentación verde clara uniforme, exenta de magulladuras, cicatrices abiertas o manchas causadas por humedad. Se aceptan imperfecciones en la apariencia de la fruta, defectos en

ANEXO PROCESO CCENEG-098-01-2026

GRADO	FOTO	COLOR	AROMA	SABOR	CONSISTENCIA Y TEXTURA
					la forma y/o cicatrices cerradas superficiales ocasionadas por insectos y ácaros, que no afecte la pulpa del fruto.
3		La corteza presenta tonos verdes y naranjas. La pulpa es color anaranjado profundo.	Cítrico y fresco.	Las celdillas tienen un elevado contenido de jugo, son dulces y ligeramente ácidos.	La cáscara se adelgaza y es lisa, se aceptan defectos leves en la forma, manchas y quemaduras por el sol, cicatrices superficiales ocasionados por insectos y/o ácaros, que no afectan la pulpa.
4		La cáscara pierde la pigmentación verde, quedando totalmente anaranjada. Los cascos son color anaranjado profundo. Se comienza a presentar deterioro fisiológico en la cáscara de la mandarina por daño microbiano como oscurecimiento de la parte afectada y manchas blancas con tonos verdes por daño de moho.	Desagradable por la fermentación, tendiendo al olor avinagrado y/o mohoso.	El jugo presenta sabor amargo y agrio.	El aspecto de la fruta es firme, la cáscara es lisa y delgada. Con defectos graves en la forma por causa de cicatrices que llegan a la pulpa. Comienza a verse deterioro en la cáscara por afectación microbiana.
					
ACEPTACIÓN (GRADO 3)		Pigmentación preferiblemente uniforme en la cáscara.	Aroma a cítrico	Dulce y con un grado de acidez bajo.	Debe tener una textura lisa y firme, se aceptan defectos leves en la forma, manchas y quemaduras por el sol, cicatrices superficiales ocasionados por insectos y/o ácaros, que no afecten la pulpa.
RECHAZO		Verde oscuro o tonos blancos por hongos.	Fermentado, tendiendo al avinagrado.	Amargo por sobre maduración.	Daños que afecten la pulpa y cambien las características fisicoquímicas de la fruta. La cáscara con exceso de humedad, magullada por golpes o cicatrices que estén exponiendo la pulpa, defectos superficiales o presencia de moho en la fruta.

MANDARINA ONECO

ANEXO PROCESO CCENEG-098-01-2026

GRADO	FOTO	COLOR	AROMA	SABOR	CONSISTENCIA Y TEXTURA
1		Cáscara color verde intenso. La pulpa es color amarillo claro.	Aroma imperceptible a cítrico.	El jugo de los sacos de la mandarina ácido.	La mandarina tiene una cáscara rugosa y gruesa.
2		El color de la cáscara es verde claro, la pulpa es color amarillo.	Aumenta el aroma a cítrico, característico a la mandarina.	Aumenta la jugosidad de los sacos, siendo dulce con acidez baja.	La corteza es rugosa y gruesa, exenta de magulladuras, cicatrices abiertas o manchas causadas por humedad.
3		La corteza es color verde claro con tonos amarillos. La pulpa es color anaranjado.	Cítrico.	Las celdillas tienen un elevado contenido de jugo, son dulces y disminuye el grado de acidez.	La cáscara es gruesa y rugosa. Comienza a generarse pérdida de firmeza en la cáscara; con defectos leves en la forma, manchas y quemaduras por el sol, cicatrices superficiales ocasionados por insectos y/o ácaros, que no afectan la pulpa.
4	 	La cáscara tiene color amarillo terroso muy suave y conserva tonalidades verdosas. El color de la pulpa es amarillo profundo. Se comienza a presenciar deterioro fisiológico en la cáscara de la mandarina por daño microbiano en la parte afectada y manchas blancas con tonos verdes por daño de moho.	Desagradable por la fermentación, tendiendo al olor avinagrado y/o mohoso.	El jugo presenta sabor amargo y agrio.	La cáscara es gruesa y rugosa, pierde firmeza. Se percibe inicios de alteración microbiana por signos de pudrición y liberación de agua.
ACEPTACIÓN (GRADO 3)		Pigmentación preferiblemente uniforme en la cáscara.	Aroma a cítrico	Dulce y con un grado de acidez bajo.	Se acepta defectos leves en la forma como cambio de color normal del fruto, se aceptan defectos leves en la forma, machas y quemaduras por el sol, cicatrices superficiales ocasionados por insectos y/o ácaros, que no afecten la pulpa.
RECHAZO		Amarillo terroso o verde intenso.	Fermentado, tendiendo al avinagrado.	Amargo por sobre maduración.	Daños que afecten la pulpa y cambien las características organolépticas propias de la fruta.

ANEXO PROCESO CCENEG-098-01-2026

GRADO	FOTO	COLOR	AROMA	SABOR	CONSISTENCIA Y TEXTURA
					Defectos de la corteza de la fruta, la cáscara presenta exceso de humedad y moho o cicatriz profunda por picaduras de insectos y magulladas por golpe, que estén exponiendo la pulpa.

Mandarina Arrayana

GRADO	FOTO	COLOR	AROMA	SABOR	CONSISTENCIA Y TEXTURA
1		Cáscara color verde intenso.	Aroma imperceptible a cítrico.	El jugo de los sacos de la mandarina es amargo y no es dulce.	La mandarina tiene una cáscara porosa y gruesa.
2		El color verde se empieza a perder debido al aumento en la síntesis de carotenoides y la degradación de las clorofilas.	Aumenta el aroma a cítrico, característico a la mandarina.	El jugo de las celdillas es poco, ácido y bajo en dulzor.	La cáscara empieza a perder su porosidad y disminuye su grosor, exenta de magulladuras, cicatrices abiertas o manchas causadas por humedad.
3		La corteza presenta color naranja con tonos verdes muy débiles. La pulpa es color anaranjado.	Cítrico.	Las celdillas tienen un elevado contenido de jugo, son dulces y poco ácidos.	La cáscara se adelgaza y es lisa, con defectos leves en la forma, manchas y quemaduras por el sol, cicatrices superficiales ocasionados por insectos y/o ácaros, que no afecten la pulpa. Los gajos son uniformes, carnosos y jugosos.
4		La cáscara es totalmente amarilla. Los cascotes son color anaranjado profundo. Se	Desagradable por la fermentación, tendiendo al olor avinagrado y/o mohoso.	El jugo presenta sabor amargo y agrio.	La cáscara pierde firmeza, desprendiéndose de los sacos. Comienza a verse deterioro en la cáscara por afectación microbiológica. Con defectos graves en la

ANEXO PROCESO CCENEG-098-01-2026

GRADO	FOTO	COLOR	AROMA	SABOR	CONSISTENCIA Y TEXTURA
		comienza a presentar deterioro fisiológico en la cáscara de la mandarina por daño como oscurecimiento de la parte afectada y manchas blancas con tonos verdes por daño de moho.			forma o cicatrices abiertas que lleguen a la pulpa.
ACEPTACIÓN (GRADO 3)		Pigmentación preferiblemente uniforme en la cáscara.	Aroma a cítrico	Dulce y con un grado de acidez bajo.	Se acepta defectos leves en la forma, manchas y quemaduras por el sol, cicatrices superficiales ocasionados por insectos que no afecten la pulpa.
RECHAZO		Corteza verde intenso o amarilla con tonos cafés	Fermentado, tendiendo al avinagrado.	Amargo por sobre maduración.	Daños que afecten la pulpa y cambien las características fisicoquímicas de la fruta. Defectos en la superficial de la corteza de la fruta. La cáscara empieza a perder firmeza, hay exceso de humedad, presencia de moho y magulladuras.

GRANADILLA

GRADO	FOTO	COLOR	AROMA	SABOR	CONSISTENCIA Y TEXTURA
1		Cáscara color verde intenso.	Aroma imperceptible.	El sabor es insípido.	Corteza lisa, gruesa y dura.

ANEXO PROCESO CCENEG-098-01-2026

GRADO	FOTO	COLOR	AROMA	SABOR	CONSISTENCIA Y TEXTURA
2		Se empieza a perder el color verde de la cáscara, tendiendo al amarillo.	Aroma es imperceptible.	La pulpa es insípida y amarga.	La cáscara comienza a disminuir su grosor y es lisa, sin fracturas en la corteza ni cicatrices abiertas o manchas causadas por humedad. Con ligeros defectos en el color y cicatrices ocasionadas por insectos y/o ácaros. Estos defectos no deben afectar el fruto.
3		La corteza presenta color naranja con tonos verdes muy débiles. La pulpa es color blanco, transparente con semillas masticables.	Aroma afrutado suave.	Sabor delicado, dulce con semillas comestibles.	La corteza es firme, dura, quebradiza y lisa, con defectos en la corteza de la fruta como deformaciones en el fruto, defecto en el color, rugosidad en la cáscara, ausencia de cera y cicatrices superficiales ocasionadas por ácaros, daño mecánico leve (hundimiento), sin ruptura de la cáscara evitando la exposición del mesocarpio (pulpa).
4		La cáscara es totalmente amarilla, se presencia manchas color marrón en las grietas ocasionadas por daño mecánico, quedando expuesto el mesocarpio (color blanco) y/o pulpa (color grisáceo) al ambiente.	Aroma fuerte a fermentado, similar al vinagre.	Ácido, agrio, astringente y pérdida del dulzor.	El color de la cáscara es amarillo con tonos naranja intenso. Con defectos muy marcados en la cáscara, quedando expuesta la pulpa o por daño de hongos.
ACEPTACIÓN (GRADO 3)		Pigmentación preferiblemente uniforme en la cáscara.	Aroma suave	Dulce y delicado.	Se acepta ligeros defectos en el color y cicatrices ocasionadas por insectos, daño mecánico leve (hundimiento), sin ruptura de la cáscara evitando la exposición del mesocarpio (pulpa).
RECHAZO		Verde intenso o amarilla con tonos café	Aroma fuerte a fermentado	Ácido, agrio y astringente.	Es la granadilla que presenta hundimientos profundos o heridas no cicatrizadas como ruptura en la corteza y/o faltar parte de esta, quedando expuesto el mesocarpio. Daño en la corteza por moho o humedad externa anormal.



ANEXO PROCESO CCENEG-098-01-2026

MANZANA NACIONAL

GRADO	FOTO	COLOR	AROMA	SABOR	CONSISTENCIA Y TEXTURA
1		Color verde uniforme, pulpa blanca	Aroma afrutado	Ácido	Homogénea con tono sólido verde. Superficie opaca, sin aroma perceptible. Fruto sin manchas ni daños visibles. Sin rastros de oxidación y de consistencia firme y jugosa, piel lisa y delgada, pulpa firme y crujiente.
2		Color rojizo, amarillo	Ligero aroma afrutado	Sabor más dulce pero ligeramente ácido.	Cáscara con mezcla de colores: verde con zonas rojizas, amarillas o estriadas. Sin rastros de oxidación, la pulpa firme, jugosa y semi blanda.
3		Color rojizo, amarillo característico	Afrutado dulce	Dulce equilibrado	Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible. Estar exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto, piel tersa y color rojizo o anaranjado. Consistencia firme, jugosa, y cáscara delgada.
4		Pérdida de coloración verde o roja, se perciben manchas color marrón como consecuencia del deterioro fisiológico de la pulpa y/o por daño mecánico.	Aroma a fermentado	Perdida de dulzor y avinagrado su jugo.	Piel arrugada, blanda al tacto, con presencia de exudado o inicio de fermentación. Color muy oscuro o manchas profundas. Puede presentar señales de descomposición o sobre maduración. Pulpa blanda, piel arrugada.
ACEPTACIÓN (GRADO 2 Y 3)		La superficie con coloración roja o coloración mixta-roja- verdosa	Característico de la fruta (dulce)	Dulce con ligera acidez aceptable.	Ligeros defectos de la epidermis, manchas pardas que no podrán sobrepasar la cavidad peduncular ni ser rugosas. Fruto sano, sin plagas, sin olores extraños, ni signos de deshidratación. Consistencia firme
RECHAZO		Pulpa con pardeamiento	Fermentación alcohólica	Acidez excesiva o fermentado	Presencia de moho o daño, picaduras o enfermedades visibles, con signos de daño mecánico que afectan la pulpa. Con humedad libre o signos de fermentación. Fruta partida, con grietas y signos de daño mecánico que afectan la pulpa.

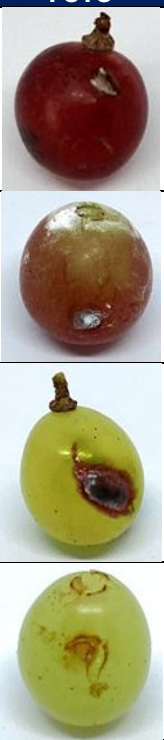
PERA IMPORTADA

GRADO	FOTO	COLOR	AROMA	SABOR	CONSISTENCIA Y TEXTURA
1		Color verde intenso; pulpa blanca opaca.	Afrutado	Ácido, poco dulce	Piel gruesa y opaca firme al tacto. Consistencia dura y ácida.
2		Color de transición (verde a amarillo)	Ligero aroma dulce	Ácido moderado con inicio de dulzor	Brillo natural leve, piel suave, el almidón disminuye; pulpa blanco cremoso.
3		Color uniforme (amarillo o verde amarillento); pulpa marfil; sin manchas severas.	Dulce afrutado y	Dulce afrutado.	Superficie tersa, sin arrugas. Fruto firme. Textura firme, pulpa jugosa, dulce y consistente.
4		Mayor presencia de tonos cafés debido a maduración.	Intenso, fermentado	Pérdida de dulzor, generándose un sabor amargo, astringente y ácido.	Piel con arrugas visibles, color marrón o con manchas extensas. Posibles signos de descomposición o fermentación. Consistencia blanda, harinosa o pastosa, debido a la maduración, lo cual cambia la textura de la pulpa.
ACEPTACIÓN (GRADO 2 Y 3)		Verde-amarillo uniforme o amarillo dorado, sin daños ni manchas negras extensas	Dulce afrutado y	Dulce y jugosa.	Piel suave, fina, a veces con pequeñas manchas o pecas. Fruto sano, sin plagas, sin olores extraños, ni signos de deshidratación. La fruta debe estar sin daños mecánicos o golpes (magulladuras). Consistencia firme al tacto.
RECHAZO		Color marrón, manchas negras profundas	Fermentado	Sabor astringente	Frutos con presencia de moho, insectos o daños visibles. Zonas verdes intensas (inmaduras) o marrones (sobre maduración) (blanda).

				Fruta partida, con grietas y signos de daño mecánico que afectan la pulpa.
--	--	--	--	--

UVA ROJA O VERDE

GRADO	FOTO	COLOR	AROMA	SABOR	CONSISTENCIA Y TEXTURA
1		Verde y rojo intenso	Ligero o débil	Ácido	Cáscara fuerte lisa gruesa y poco elástica Consistencia firme y dura.
					
2		Verde y rojo	Ligero o débil	Ácido, y tonos dulces.	Cáscara lisa consistencia firme y suave (homogénea)
					
3		Verde traslúcido, rojo, rosado oscuro o morado uniforme.	Dulce, afrutado	Dulce, jugoso y agradable, con menos acidez (roja).	Pulpa carnosa y jugosa. Piel lisa. Consistencia firme, suave y jugosa. Textura resistente, se aceptan cicatrices superficiales que no afecten la pulpa.
					
4			Agridulce,	Pérdida de dulzor,	Piel fina y arrugada con signos

GRADO	FOTO	COLOR	AROMA	SABOR	CONSISTENCIA Y TEXTURA
		Rojo oscuro, verde amarillento intenso. Presencia de manchas marrón o blancas por deterioro microbiano.	fermentado.	sabor a fermentado, tendiendo a agrio.	de deshidratación, consistencia blanda, exposición de la pulpa al ambiente por pérdida del pedúnculo y fisuras visibles por cicatrices abiertas en la piel de la uva.
ACEPTACION (GRADO 2 Y 3)		Color rojo. Verde o un verde amarillento.	Característico dulce y frutal.	Afrutado dulce	Se acepta con pequeñas marcas o decoloraciones y ligeras irregularidades de la forma, ni manchas. Debe estar sano, libre de moho, que afecten la calidad. Firmes y con una textura lisa, suave y jugosa, fácil de pelar. Sin daños mecánicos, magulladuras, que afecten la pulpa
RECHAZO		Presencia de manchas marrones	Fermentado Avinagrado	Ácido o agrio o fermentado	Presencia de daños por insectos o mohos o coloración no característica de la fruta por daños de frío o quemaduras solares. Con humedad excesiva, cáscara arrugada, blanda, con magulladuras y/o fisuras visibles que expongan la pulpa.