

	<b>FICHA TECNICA FRUTA FRESCA</b> <b>LIMON TAHITI</b> <b>CODIGO 41EP-FT07</b>	SGC
		PRIMERA VERSION
		03-03-2014
		Página 1 de 1

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	LIMON TAHITI ( <i>Citrus latifolia</i> Tanaka.)   	
<b>GENERALIDADES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los frutos deben estar enteros, tener la forma característica del limón tahiti y además deben presentar aspecto fresco y consistencia firme.</li> <li>• Deben presentar cáliz y estar sanas (libres de ataques de insectos y/o enfermedades, que demeriten la calidad del fruto).</li> <li>• Los limones deben estar libres de humedad externa anormal producida por mal manejo en las etapas de poscosecha, así mismo libres de suciedad o materias extrañas.</li> <li>• Deben estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraño.</li> </ul>	
<b>REQUISITOS ESPECIFICOS Y CRITERIOS DE ACEPTACIÓN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El limón deberá haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez de modo que permita la manipulación y el transporte de los frutos sin deterioro alguno.</li> <li>• No se permiten limones con manchas o escamas, pero si <b>se permiten</b> frutos con heridas o lesiones superficiales siempre y cuando no superen el 10% por peso por unidad de empaques.</li> <li>• No se admite la aparición de ningún fruto con manchas pardas.</li> </ul>	
<b>PARAMETROS FISICO-QUIMICOS</b> (Determinado en frutos en estado de madurez de consumo)	Porcentaje de sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C	9-11°BRIX
	pH	1-2.9
<b>CALIBRE</b>	Calibre de la A-E(42-179g)	
<b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</b>	COLOR	Característico y natural de la fruta (verde oscuro)
	OLOR	Característico y natural de la fruta
	SABOR	Característico y natural de la fruta
<b>PRESENTACIÓN</b>	Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y en buen estado	
<b>TRANSPORTE</b>	No transportar con productos no compatibles que alteren las propiedades de la fruta. El vehículo debe presentar buenas condiciones higiénicas y estar protegido con una carpa o furgón.	

REALIZADO POR COORDINADOR DE BPM-HACCP	REVISADO POR JEFE DE CALIDAD Y DESARROLOS	APROBADO POR GERENTE GENERAL

	<b>FICHA TECNICA FRUTA FRESCA</b> <b>LIMON TAHITI</b> <b>CODIGO 41EP-FT07</b>	SGC
		PRIMERA VERSION
		03-03-2014
		Página 2 de 2

<b>CRITERIOS DE RECHAZO</b>	Serán rechazados aquellos frutos que encuentren reventados y partidos, blandos, sucios, muy maduros o que presenten infestación por plagas.
-----------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

REALIZADO POR COORDINADOR DE BPM-HACCP	REVISADO POR JEFE DE CALIDAD Y DESARROLOS	APROBADO POR GERENTE GENERAL