 <p style="text-align: center;"> GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE </p>	PRODUCTO: MANDARINA	FECHA DE ELABORACION: 26/4/2023
		CODIGO: FT – FF -M--001
		REVISION: 00
		PAGINA: 1 / 1
FICHA TECNICA		

1-DATOS GENERALES

DEFINICIONES	Fruto del árbol mandarino, perteneciente a la familia de los cítricos (Citrus reticulata) destinado al consumo directo.
ALMACENAMIENTO	Libre de humedad, temperatura ambiente y buenas condiciones higiénico - sanitarias.
PRESENTACION	La piel debe ser fina, lisa, brillante, fácil de pelar con las manos. Debe estar limpia, sin manchas ni cortes. La cantidad entregada debe ser homogénea en cuanto a la variedad, tamaño y calibre.
ENVASE	La mandarina se entregará a los centros educativos en canastos plásticos abiertos y limpios y desinfectados.

2.REQUISITOS

2.1 Requisitos generales

Las mandarinas deben presentar un estado de madurez, donde la cascara presente un color anaranjado en la mayor parte de la fruta. Deben tener una superficie lisa, sin señales de deshidratación ni de maltrato físico producido por fricción, golpes o cortaduras, sin aberturas en la corteza. No deben presentar signos de ataques de plagas.

2.2 Requisitos Físicos

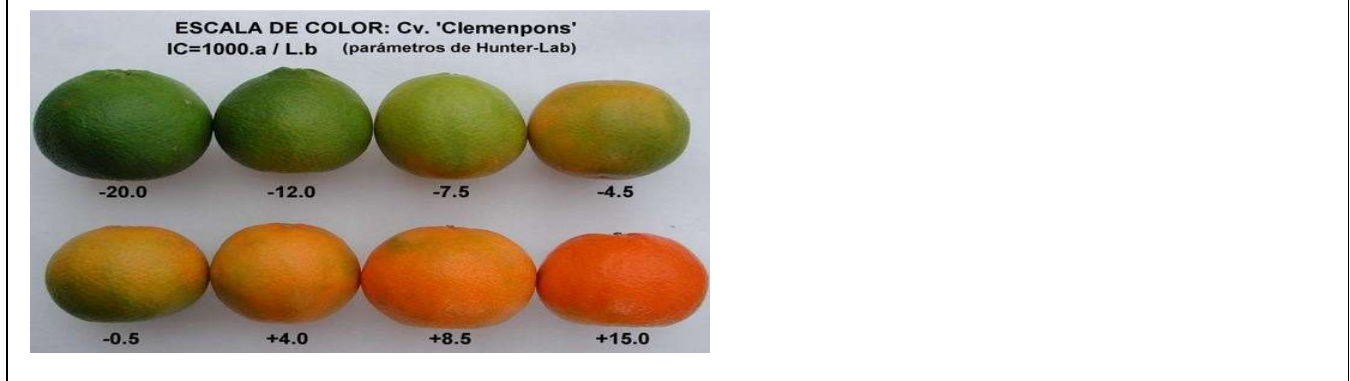
Las mandarinas distribuidas en el Programa de Alimentación Escolar deben tener la siguiente característica física:

Peso mínimo: 120 gramos

2.3 Requisitos Organolépticos

CARACTERISTICAS	REQUISITOS
ASPECTO	Piel delgada, rugosa y fácil de despegar de la pulpa con las manos
COLOR	Anaranjado, característico de la fruta
SABOR	Característico de la Fruta
OLOR	Característico de la fruta.

ANEXO: FOTO CON GRADOS DE MADUREZ DE MANDARINA



El grado de madurez de la mandarina debe ser de : + 4.0 / +5.5 / +15.0