

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 1 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Ají Amarillo

DESCRIPCIÓN

Capsicum annuum, conocido en Perú como ají amarillo, es un tipo de ají caracterizado por su color amarillo intenso y sabor frutal, utilizado ampliamente en la gastronomía peruana.

CÓDIGO

001-A

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Amarillo brillante
- **Apariencia:** Alargado, con una longitud de 15 a 20 cm.
- **Sabor:** Moderadamente picante y afrutado
- **Olor:** Intenso y característico

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- Energía (Kcal/100g): 35
- Proteína (g/100g): 1,5
- Carbohidratos (g/100g): 7,6
- Azúcares (g/100g): 1,3
- Grasa total (g/100g): 0,2
- Fibra (g/100g): 2,2
- Humedad (g/100g): 87
- Sal (mg/100g): 2
- Sodio (mg/100g): 1

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO:

7 días

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:

Máximo 10 - 12°C

MÉTODO DE ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL TIEMPO DE VIDA:

Pruebas de frescura

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 2 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Ají Charapita

DESCRIPCIÓN

El ají charapita (*Capsicum frutescens*) es un ají pequeño, redondo y de color amarillo o rojo, conocido por su alto nivel de picante. Es un ingrediente esencial en la cocina amazónica.

CÓDIGO

002-B

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Amarillo o rojo
- **Apariencia:** Pequeño, de aproximadamente 2 a 3 cm de diámetro.
- **Sabor:** Picante intenso y afrutado
- **Olor:** Frutal y picante

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- Energía (Kcal/100g): 40
- Proteína (g/100g): 1,2
- Carbohidratos (g/100g): 8,0
- Azúcares (g/100g): 2,5
- Grasa total (g/100g): 0,3
- Fibra (g/100g): 2,5
- Humedad (g/100g): 85
- Sal (mg/100g): 1
- Sodio (mg/100g): 0,5

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO:

5 días

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:

Máximo 10 - 12°C

MÉTODO DE ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL TIEMPO DE VIDA:

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 3 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Ají Limo

DESCRIPCIÓN

Capsicum frutescens, conocido como ají limo, es un ají característico por su forma alargada y su sabor picante, muy utilizado en la preparación de ceviches.

CÓDIGO

003-C

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Verde, amarillo o rojo
- **Apariencia:** Alargado, de 10 a 12 cm de longitud.
- **Sabor:** Picante fuerte
- **Olor:** Intenso y picante

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- Energía (Kcal/100g): 30
- Proteína (g/100g): 1,0
- Carbohidratos (g/100g): 6,0
- Azúcares (g/100g): 1,0
- Grasa total (g/100g): 0,2
- Fibra (g/100g): 2,0
- Humedad (g/100g): 85
- Sal (mg/100g): 1
- Sodio (mg/100g): 0,5

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO:

5 días

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:

Máximo 10 - 12°C

MÉTODO DE ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL TIEMPO DE VIDA:

Análisis de frescura

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 4 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Ajos

DESCRIPCIÓN

Allium sativum, ajos, es un bulbo utilizado en diversas preparaciones culinarias, conocido por su sabor fuerte y aroma característico.

CÓDIGO

004-D

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Blanco
- **Apariencia:** Bulbos pelados, firmes y frescos.
- **Sabor:** Picante y característico
- **Olor:** Intenso y característico

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- Energía (Kcal/100g): 149
- Proteína (g/100g): 6,4
- Carbohidratos (g/100g): 33,1
- Azúcares (g/100g): 1,0
- Grasa total (g/100g): 0,1
- Fibra (g/100g): 2,1
- Humedad (g/100g): 64
- Sal (mg/100g): 0,5
- Sodio (mg/100g): 0,2

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO:

14 días

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:

Máximo 5 - 10°C

MÉTODO DE ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL TIEMPO DE VIDA:

Pruebas de frescura

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 5 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Albahaca

DESCRIPCIÓN

Ocimum basilicum, albahaca, es una planta aromática utilizada en diversas preparaciones culinarias, especialmente en salsas y aderezos.

CÓDIGO

005-E

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Verde brillante
- **Apariencia:** Hojas frescas y tiernas.
- **Sabor:** Aromático y ligeramente dulce
- **Olor:** Intenso y fragante

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- Energía (Kcal/100g): 23
- Proteína (g/100g): 3,2
- Carbohidratos (g/100g): 2,7
- Azúcares (g/100g): 0,3
- Grasa total (g/100g): 0,6
- Fibra (g/100g): 1,6
- Humedad (g/100g): 92
- Sal (mg/100g): 4
- Sodio (mg/100g): 2

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO:

7 días

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:

Máximo 5 – 7°C

MÉTODO DE ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL TIEMPO DE VIDA:

Observación visual de frescura

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 6 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Alverja

DESCRIPCIÓN

Pisum sativum, alverja, es una legumbre pequeña, rica en proteínas y utilizada en guisos y ensaladas.

CÓDIGO

006-F

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Verde
- **Apariencia:** Granos redondeados y lisos.
- **Sabor:** Dulce y suave
- **Olor:** Fresco y natural

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- Energía (Kcal/100g): 81
- Proteína (g/100g): 5,4
- Carbohidratos (g/100g): 14,5
- Azúcares (g/100g): 6,0
- Grasa total (g/100g): 0,4
- Fibra (g/100g): 5,1
- Humedad (g/100g): 70
- Sal (mg/100g): 1
- Sodio (mg/100g): 0,4

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO:

10 días

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:

Máximo 4 - 6°C

MÉTODO DE ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL TIEMPO DE VIDA:

Pruebas de calidad visual

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 7 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Apio

DESCRIPCIÓN

Apium graveolens, apio, es una planta utilizada como condimento y vegetal en ensaladas y guisos, conocido por su textura crujiente.

CÓDIGO

007-G

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Verde
- **Apariencia:** Tallos largos y rectos.
- **Sabor:** Ligeramente amargo y fresco
- **Olor:** Fresco y herbáceo

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- Energía (Kcal/100g): 16
- Proteína (g/100g): 0,7
- Carbohidratos (g/100g): 3,0
- Azúcares (g/100g): 1,3
- Grasa total (g/100g): 0,2
- Fibra (g/100g): 1,5
- Humedad (g/100g): 95
- Sal (mg/100g): 1
- Sodio (mg/100g): 0,3

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO:

7 días

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:

Máximo 5 - 7°C

MÉTODO DE ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL TIEMPO DE VIDA:

Evaluación sensorial

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 8 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Arándano

DESCRIPCIÓN

Vaccinium corymbosum, arándano, es una fruta pequeña y redonda, de color azul, rica en antioxidantes y utilizada en postres y bebidas.

CÓDIGO

008-H

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Azul oscuro
- **Apariencia:** Frutos redondeados y firmes.
- **Sabor:** Dulce con notas ácidas
- **Olor:** Fresco y afrutado

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- Energía (Kcal/100g): 57
- Proteína (g/100g): 0,7
- Carbohidratos (g/100g): 14,5
- Azúcares (g/100g): 10,0
- Grasa total (g/100g): 0,3
- Fibra (g/100g): 2,4
- Humedad (g/100g): 85
- Sal (mg/100g): 1
- Sodio (mg/100g): 0,1

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO:

10 días

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:

Máximo 0 - 4°C

MÉTODO DE ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL TIEMPO DE VIDA:

Análisis de frescura

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 9 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Beterraga

DESCRIPCIÓN

Beta vulgaris, beterraga, es una raíz comestible de color rojo oscuro, utilizada en ensaladas, jugos y guisos, conocida por sus propiedades nutricionales.

CÓDIGO

009-I

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Rojo oscuro
- **Apariencia:** Raíz redonda y firme.
- **Sabor:** Dulce y terroso
- **Olor:** A tierra fresca

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- Energía (Kcal/100g): 43
- Proteína (g/100g): 1,6
- Carbohidratos (g/100g): 9,6
- Azúcares (g/100g): 6,8
- Grasa total (g/100g): 0,2
- Fibra (g/100g): 2,0
- Humedad (g/100g): 88
- Sal (mg/100g): 70
- Sodio (mg/100g): 28

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO:

10 días

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:

Máximo 5 - 7°C

MÉTODO DE ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL TIEMPO DE VIDA:

Evaluación visual

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 10 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Brócoli

DESCRIPCIÓN

Brassica oleracea, brócoli, es una hortaliza rica en nutrientes, utilizada en ensaladas, guisos y como acompañamiento.

CÓDIGO

010-J

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Verde intenso
- **Apariencia:** Cabeza compacta y floretes.
- **Sabor:** Suave y ligeramente amargo
- **Olor:** Fresco y vegetal

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- Energía (Kcal/100g): 34
- Proteína (g/100g): 2,8
- Carbohidratos (g/100g): 6,6
- Azúcares (g/100g): 1,7
- Grasa total (g/100g): 0,4
- Fibra (g/100g): 2,6
- Humedad (g/100g): 89
- Sal (mg/100g): 33
- Sodio (mg/100g): 12

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO:

10 días

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:

Máximo 5 - 7°C

MÉTODO DE ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL TIEMPO DE VIDA:

Inspección visual

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 11 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Camote

DESCRIPCIÓN

Ipomoea batatas, camote, es un tubérculo dulce y nutritivo, utilizado en diversas preparaciones, como purés y postres.

CÓDIGO

011-K

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Naranja o amarillo
- **Apariencia:** Raíz alargada y firme.
- **Sabor:** Dulce y suave
- **Olor:** Dulce y terroso

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- Energía (Kcal/100g): 86
- Proteína (g/100g): 1,6
- Carbohidratos (g/100g): 20
- Azúcares (g/100g): 6,5
- Grasa total (g/100g): 0,1
- Fibra (g/100g): 3,0
- Humedad (g/100g): 77
- Sal (mg/100g): 1
- Sodio (mg/100g): 0,5

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO:

14 días

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:

Máximo 12 - 15°C

MÉTODO DE ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL TIEMPO DE VIDA:

Evaluación visual y sensorial

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 12 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Cebolla Blanca

DESCRIPCIÓN

Allium cepa, cebolla blanca, es un bulbo comestible utilizado ampliamente en la gastronomía peruana, apreciada por su sabor fuerte y su capacidad de realzar otros sabores.

CÓDIGO

013-M

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Blanco
- **Apariencia:** Bulbo redondeado y firme.
- **Sabor:** Fuerte y picante
- **Olor:** Ajo y terroso

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- Energía (Kcal/100g): 40
- Proteína (g/100g): 1,1
- Carbohidratos (g/100g): 9,3
- Azúcares (g/100g): 4,2
- Grasa total (g/100g): 0,1
- Fibra (g/100g): 1,7
- Humedad (g/100g): 89
- Sal (mg/100g): 3
- Sodio (mg/100g): 1

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO:

30 días

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:

Máximo 12 - 15°C

MÉTODO DE ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL TIEMPO DE VIDA:

Evaluación visual

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 13 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Cebolla China

DESCRIPCIÓN

Allium fistulosum, conocida como cebolla china, es una variedad de cebolla con tallos verdes, utilizada en ensaladas y platos como condimento.

CÓDIGO

005-CC

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Verde intenso en los tallos y blanco en la parte bulbosa.
- **Apariencia:** Tallos largos y frescos.
- **Sabor:** Suave y ligeramente picante.
- **Olor:** Fresco.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- **Energía (KJ/100g):** 115 kJ
- **Energía (Kcal/100g):** 27 kcal
- **Proteína (g/100g):** 1 g
- **Carbohidratos (g/100g):** 6 g
- **Azúcares (g/100g):** 3 g
- **Grasa total (g/100g):** 0.2 g
- **Fibra (g/100g):** 2 g
- **Humedad (g/100g):** 92 g
- **Sal (mg/100g):** 4 mg
- **Sodio (mg/100g):** 1 mg

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:

Máximo 5 - 10°C

MÉTODO DE ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL TIEMPO DE VIDA:

Aceleración por envejecimiento.

VIDA ÚTIL

7 días

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 14 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Cebolla Roja

DESCRIPCIÓN

Allium cepa, cebolla roja, es un bulbo comestible caracterizado por su color intenso y sabor dulce, ideal para ensaladas y aderezos.

CÓDIGO

015-O

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Rojo intenso
- **Apariencia:** Bulbo redondeado y firme.
- **Sabor:** Dulce y ligeramente picante
- **Olor:** Fresco y característico

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- Energía (Kcal/100g): 40
- Proteína (g/100g): 1,1
- Carbohidratos (g/100g): 9,3
- Azúcares (g/100g): 4,2
- Grasa total (g/100g): 0,1
- Fibra (g/100g): 1,7
- Humedad (g/100g): 89
- Sal (mg/100g): 3
- Sodio (mg/100g): 1

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO:

30 días

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:

Máximo 12 - 15°C

MÉTODO DE ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL TIEMPO DE VIDA:

Evaluación visual

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 15 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Champiñones

DESCRIPCIÓN

Agaricus bisporus, champiñones, son hongos comestibles utilizados en diversas preparaciones culinarias, conocidos por su sabor suave.

CÓDIGO

016-P

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Blanco o marrón
- **Apariencia:** Sombrero redondeado y firme.
- **Sabor:** Suave y umami
- **Olor:** Fresco

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- Energía (Kcal/100g): 22
- Proteína (g/100g): 3,1
- Carbohidratos (g/100g): 3,3
- Azúcares (g/100g): 0,3
- Grasa total (g/100g): 0,3
- Fibra (g/100g): 1,0
- Humedad (g/100g): 92
- Sal (mg/100g): 3
- Sodio (mg/100g): 1

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO:

7 días

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:

Máximo 4 - 7°C

MÉTODO DE ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL TIEMPO DE VIDA:

Inspección visual

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 16 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Chicha de Jora

DESCRIPCIÓN

La chicha de jora para cocinar es un insumo tradicional peruano, elaborado a partir de la fermentación natural del maíz jora. Su sabor ácido y afrutado le aporta un toque especial a platos emblemáticos de la gastronomía peruana, como el seco y adobos, dándoles un aroma y sabor inconfundibles.

CÓDIGO

003-D

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- Color: Amarillo pálido a dorado
- Apariencia: Líquido ligeramente turbio con sedimento natural
- Sabor: Ácido y afrutado, ideal para realzar los sabores en guisos y adobos
- Aroma: Fermentado, con notas frutales

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- Energía (Kcal/100g): 50
- Proteína (g/100g): 1,0
- Carbohidratos (g/100g): 12
- Azúcares (g/100g): 4,0
- Grasa total (g/100g): 0,1
- Fibra (g/100g): 0,5
- Humedad (g/100g): 90
- Sal (mg/100g): 0
- Sodio (mg/100g): 0

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO:

5 días

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:

Máximo 10 - 15°C

MÉTODO DE ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL TIEMPO DE VIDA:

Evaluación organoléptica

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 17 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Chincho

DESCRIPCIÓN

El chincho (*Tagetes elliptica*), también conocido como culantro de la sierra, es una hierba aromática utilizada tradicionalmente en la cocina andina peruana. Su aroma fresco y sabor intenso la hacen ideal para realzar platos como el cuy chactado, el chupe y otros guisos típicos.

CÓDIGO

004-E

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- Color: Verde intenso
- Apariencia: Hojas lanceoladas, delgadas y alargadas
- Sabor: Intenso y fresco, con un toque ligeramente amargo
- Olor: Aroma herbal penetrante, similar al culantro pero más fuerte

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g)

- Energía: 36 kcal
- Proteínas: 2,2 g
- Carbohidratos: 7,0 g
- Azúcares: 1,0 g
- Grasa total: 0,5 g
- Fibra: 3,0 g
- Humedad: 85 g
- Sal: 1 mg
- Sodio: 0,8 mg

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO

6 meses desde la fecha de producción, bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

Mantener entre 0°C y 4°C para asegurar su frescura y prolongar la vida útil.

MÉTODO DE ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL TIEMPO DE VIDA

El tiempo de vida se determina mediante análisis sensorial para evaluar frescura y sabor, así como pruebas microbiológicas para garantizar la seguridad del producto.

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 18 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Choclo

DESCRIPCIÓN

El choclo (*Zea mays*), conocido como maíz tierno, es muy apreciado en la gastronomía peruana. Se caracteriza por sus granos grandes y dulces, y se utiliza en diversas preparaciones como el ceviche, la humita y en ensaladas. Su sabor dulce y textura crujiente lo convierten en un ingrediente versátil y delicioso.

CÓDIGO

019-S

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Amarillo claro
- **Apariencia:** Granos tiernos y firmes
- **Sabor:** Dulce
- **Olor:** A maíz fresco

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- Energía (Kcal/100g): 96
- Proteína (g/100g): 3,4
- Carbohidratos (g/100g): 21
- Azúcares (g/100g): 4,5
- Grasa total (g/100g): 1,5
- Fibra (g/100g): 2,4
- Humedad (g/100g): 75
- Sal (mg/100g): 1
- Sodio (mg/100g): 0

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO:

5 días

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:

Máximo 12 - 15°C

MÉTODO DE ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL TIEMPO DE VIDA:

Evaluación visual

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 19 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Choclo Desgranado

DESCRIPCIÓN

Zea mays, choclo desgranado, granos de maíz dulce extraídos de la mazorca, ideal para preparar platos como la humita o sopas.

CÓDIGO

020-T

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Amarillo
- **Apariencia:** Granos tiernos y frescos
- **Sabor:** Dulce
- **Olor:** A maíz fresco

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- Energía (Kcal/100g): 96
- Proteína (g/100g): 3,4
- Carbohidratos (g/100g): 21
- Azúcares (g/100g): 4,5
- Grasa total (g/100g): 1,5
- Fibra (g/100g): 2,4
- Humedad (g/100g): 75
- Sal (mg/100g): 1
- Sodio (mg/100g): 0

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO:

5 días

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:

Máximo 12 - 15°C

MÉTODO DE ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL TIEMPO DE VIDA:

Evaluación visual

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 20 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Choy San

DESCRIPCIÓN

El choy san, también conocido como repollo chino o bok choy, es una variedad de col que se caracteriza por sus hojas verdes y su tallo blanco crujiente. Es un ingrediente popular en la cocina asiática, especialmente en salteados, sopas y ensaladas. Su sabor es suave y ligeramente dulce, y es rico en nutrientes.

CÓDIGO

006-G

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- Color: Verde brillante en las hojas; tallos blancos
- Apariencia: Hojas anchas y tiernas, tallos crujientes
- Sabor: Suave y ligeramente dulce
- Olor: Fresco y vegetal

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g)

- Energía: 13 kcal
- Proteínas: 1,5 g
- Carbohidratos: 2,2 g
- Azúcares: 0,5 g
- Grasa total: 0,2 g
- Fibra: 1,0 g
- Humedad: 92 g
- Sal: 18 mg
- Sodio: 7 mg

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO

7 a 10 días en refrigeración, bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

Mantener entre 0°C y 4°C para conservar su frescura.

MÉTODO DE ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL TIEMPO DE VIDA

El tiempo de vida se determina mediante análisis sensorial para evaluar frescura y textura, así como pruebas microbiológicas para asegurar la calidad del producto.

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 21 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Cocona

DESCRIPCIÓN

La cocona (*Solanum sessiliflorum*) es una fruta que se caracteriza por su forma redonda y su color que varía entre amarillo, naranja y rojo. Su sabor es agridulce y se utiliza en diversas preparaciones culinarias, incluyendo salsas, ensaladas y jugos.

CÓDIGO

007-H

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Amarillo, naranja o rojo
- **Apariencia:** Fruta redonda, de piel lisa
- **Sabor:** Agridulce, con notas frutales
- **Olor:** Aromático y fresco

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g)

- **Energía:** 45 kcal
- **Proteínas:** 1,5 g
- **Carbohidratos:** 9,0 g
- **Azúcares:** 4,0 g
- **Grasa total:** 0,3 g
- **Fibra:** 3,0 g
- **Humedad:** 88 g
- **Sal:** 1 mg
- **Sodio:** 0,4 mg

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO

10 a 14 días a temperatura ambiente, y 5 a 7 días en refrigeración, bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

Mantener entre 10°C y 15°C para su conservación óptima. En refrigeración, mantener entre 0°C y 4°C.

MÉTODO DE ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL TIEMPO DE VIDA

El tiempo de vida se determina mediante análisis sensorial para evaluar sabor y frescura, así como pruebas microbiológicas para garantizar la seguridad del producto.

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 22 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Repollo

DESCRIPCIÓN

El repollo (*Brassica oleracea var. capitata*) es una hortaliza de hojas verdes o moradas, compactas y enrolladas, que se utiliza ampliamente en la cocina. Su sabor es suave y ligeramente dulce, y es un ingrediente versátil en ensaladas, sopas y guisos.

CÓDIGO

008-I

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Verde claro, verde oscuro o morado
- **Apariencia:** Cabezas redondeadas y compactas, con hojas firmes
- **Sabor:** Suave y ligeramente dulce
- **Olor:** Fresco y vegetal

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g)

- **Energía:** 25 kcal
- **Proteínas:** 1,3 g
- **Carbohidratos:** 5,8 g
- **Azúcares:** 3,2 g
- **Grasa total:** 0,1 g
- **Fibra:** 2,5 g
- **Humedad:** 92 g
- **Sal:** 2 mg
- **Sodio:** 1 mg

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO

2 a 4 semanas en refrigeración, bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

Mantener entre 0°C y 4°C para conservar su frescura.

MÉTODO DE ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL TIEMPO DE VIDA

El tiempo de vida se determina mediante análisis sensorial para evaluar frescura y textura, así como pruebas microbiológicas para asegurar la calidad del producto.

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 23 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Col China

DESCRIPCIÓN

Brassica rapa, col china, es una hortaliza de hojas verdes y tiernas, ampliamente utilizada en la cocina asiática y peruana.

CÓDIGO

024-R

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Verde brillante
- **Apariencia:** Hojas alargadas y tiernas
- **Sabor:** Suave y fresco
- **Olor:** Frutal

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- Energía (Kcal/100g): 15
- Proteína (g/100g): 2,0
- Carbohidratos (g/100g): 2,5
- Azúcares (g/100g): 0,3
- Grasa total (g/100g): 0,1
- Fibra (g/100g): 1,0
- Humedad (g/100g): 93
- Sal (mg/100g): 5
- Sodio (mg/100g): 2

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO:

10 días

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:

Máximo 8 - 10°C

MÉTODO DE ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL TIEMPO DE VIDA:

Inspección visual

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 24 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Culantro

DESCRIPCIÓN

Eryngium foetidum, culantro, es una hierba aromática de hojas largas y anchas, muy utilizada en la cocina peruana para dar sabor a platos como el ceviche.

CÓDIGO

025-U

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Verde
- **Apariencia:** Hojas largas y puntiagudas
- **Sabor:** Intensamente aromático
- **Olor:** Fresco y picante

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- Energía (Kcal/100g): 23
- Proteína (g/100g): 2,3
- Carbohidratos (g/100g): 4,5
- Azúcares (g/100g): 0
- Grasa total (g/100g): 0,5
- Fibra (g/100g): 1,0
- Humedad (g/100g): 90
- Sal (mg/100g): 4
- Sodio (mg/100g): 1

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO:

10 días

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:

Máximo 8 - 10°C

MÉTODO DE ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL TIEMPO DE VIDA:

Inspección visual

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 25 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Durazno

DESCRIPCIÓN

Prunus persica, durazno, es una fruta jugosa y dulce, con piel aterciopelada, muy apreciada en postres y ensaladas.

CÓDIGO

026-F

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Amarillo o anaranjado
- **Apariencia:** Forma redonda con piel aterciopelada
- **Sabor:** Dulce y jugoso
- **Olor:** Fragante

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- Energía (Kcal/100g): 39
- Proteína (g/100g): 0,9
- Carbohidratos (g/100g): 10
- Azúcares (g/100g): 8
- Grasa total (g/100g): 0,2
- Fibra (g/100g): 1,5
- Humedad (g/100g): 88
- Sal (mg/100g): 0,5
- Sodio (mg/100g): 1

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO:

5 días

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:

Máximo 5 - 7°C

MÉTODO DE ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL TIEMPO DE VIDA:

Evaluación visual

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 26 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Espinaca

DESCRIPCIÓN

Spinacia oleracea, espinaca, es una hoja verde, rica en nutrientes, utilizada en ensaladas, guisos y jugos.

CÓDIGO

027-U

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Verde oscuro
- **Apariencia:** Hojas suaves y tiernas
- **Sabor:** Suave y ligeramente amargo
- **Olor:** Fresco

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- Energía (Kcal/100g): 23
- Proteína (g/100g): 2,9
- Carbohidratos (g/100g): 3,6
- Azúcares (g/100g): 0,4
- Grasa total (g/100g): 0,4
- Fibra (g/100g): 2,2
- Humedad (g/100g): 91
- Sal (mg/100g): 8
- Sodio (mg/100g): 3

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO:

7 días

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:

Máximo 5 - 7°C

MÉTODO DE ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL TIEMPO DE VIDA:

Inspección visual

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 27 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Flores Comestibles

DESCRIPCIÓN

Flores comestibles, como capuchinas y caléndulas, son utilizadas en ensaladas y decoración de platos, aportando sabor y color.

CÓDIGO

028-F

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Varía según la especie
- **Apariencia:** Flores frescas y coloridas
- **Sabor:** Varía según la especie, algunas son dulces y otras picantes
- **Olor:** Floral

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- Energía (Kcal/100g): 30
- Proteína (g/100g): 1,2
- Carbohidratos (g/100g): 6
- Azúcares (g/100g): 1
- Grasa total (g/100g): 0,2
- Fibra (g/100g): 1,0
- Humedad (g/100g): 85
- Sal (mg/100g): 10
- Sodio (mg/100g): 4

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO:

3 días

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:

Máximo 5 - 7°C

MÉTODO DE ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL TIEMPO DE VIDA:

Inspección visual

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 28 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Fresa

DESCRIPCIÓN

La fresa (*Fragaria × ananassa*) es una fruta pequeña y jugosa, de color rojo brillante y cubierta de pequeñas semillas en su superficie. Su sabor es dulce y ligeramente ácido, lo que la convierte en un ingrediente popular en postres, ensaladas, batidos y mermeladas.

CÓDIGO

013-N

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Rojo brillante
- **Apariencia:** Fruta redonda y jugosa, con semillas visibles
- **Sabor:** Dulce y ligeramente ácido
- **Olor:** Aromático y fresco

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g)

- **Energía:** 32 kcal
- **Proteínas:** 0,7 g
- **Carbohidratos:** 7,7 g
- **Azúcares:** 4,9 g
- **Grasa total:** 0,3 g
- **Fibra:** 2,0 g
- **Humedad:** 91 g
- **Sal:** 1 mg
- **Sodio:** 1 mg

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO

3 a 7 días en refrigeración, bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

Mantener entre 0°C y 4°C para conservar su frescura.

MÉTODO DE ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL TIEMPO DE VIDA

El tiempo de vida se determina mediante análisis sensorial para evaluar frescura y sabor, así como pruebas microbiológicas para asegurar la calidad del producto.

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 29 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Germinados de Alfalfa

DESCRIPCIÓN

Los germinados de alfalfa son brotes frescos, conocidos por su sabor suave y crujiente, ideales para ensaladas y sándwiches.

CÓDIGO

031-F

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Verde claro
- **Apariencia:** Brotes finos y tiernos
- **Sabor:** Suave y ligeramente dulce
- **Olor:** Fresco

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- Energía (Kcal/100g): 23
- Proteína (g/100g): 3,9
- Carbohidratos (g/100g): 2,0
- Azúcares (g/100g): 0,2
- Grasa total (g/100g): 0,6
- Fibra (g/100g): 1,1
- Humedad (g/100g): 92
- Sal (mg/100g): 10
- Sodio (mg/100g): 4

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO:

5 días

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:

Máximo 5 - 7°C

MÉTODO DE ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL TIEMPO DE VIDA:

Inspección visual

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 30 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Granadilla

DESCRIPCIÓN

La granadilla (*Passiflora ligularis*) es una fruta tropical de forma ovalada, con una piel naranja o amarilla y una pulpa gelatinosa llena de semillas negras. Su sabor es dulce y refrescante, lo que la hace ideal para consumir fresca, en postres o jugos.

CÓDIGO

014-O

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Naranja o amarillo
- **Apariencia:** Fruta ovalada con piel lisa
- **Sabor:** Dulce y refrescante
- **Olor:** Aromático y afrutado

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g)

- **Energía:** 68 kcal
- **Proteínas:** 1,2 g
- **Carbohidratos:** 15,0 g
- **Azúcares:** 11,0 g
- **Grasa total:** 0,4 g
- **Fibra:** 1,4 g
- **Humedad:** 84 g
- **Sal:** 0 mg
- **Sodio:** 1 mg

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO

5 a 10 días a temperatura ambiente, y 7 a 14 días en refrigeración, bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

Mantener entre 10°C y 15°C para conservar su frescura. En refrigeración, mantener entre 0°C y 4°C.

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 31 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Habas

DESCRIPCIÓN

Las habas (*Vicia faba*) son legumbres grandes y planas, de color verde o marrón, que se consumen tanto frescas como secas. Su sabor es suave y ligeramente dulce, y son utilizadas en diversas preparaciones, como guisos, purés y ensaladas.

CÓDIGO

015-P

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Verde o marrón
- **Apariencia:** Granos grandes y planos, en vainas verdes
- **Sabor:** Suave y ligeramente dulce
- **Olor:** Vegetal y fresco

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g)

- **Energía:** 88 kcal
- **Proteínas:** 7,6 g
- **Carbohidratos:** 15,5 g
- **Azúcares:** 0,5 g
- **Grasa total:** 0,5 g
- **Fibra:** 5,4 g
- **Humedad:** 84 g
- **Sal:** 3 mg
- **Sodio:** 1 mg

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO

Frescas: 5 a 7 días en refrigeración. Secas: 1 año en un lugar fresco y seco.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

Frescas: Mantener entre 0°C y 4°C. Secas: Mantener en un lugar fresco y seco.

MÉTODO DE ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL TIEMPO DE VIDA

El tiempo de vida se determina mediante análisis sensorial para evaluar frescura y sabor, así como pruebas microbiológicas para asegurar la calidad del producto.

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 32 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Hierba Buena

DESCRIPCIÓN

Mentha spicata, hierba buena, es una planta aromática, utilizada para dar frescura a bebidas, postres y platos variados.

CÓDIGO

034-F

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Verde intenso
- **Apariencia:** Hojas finas y alargadas
- **Sabor:** Fresco y mentolado
- **Olor:** Intensamente aromático

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- Energía (Kcal/100g): 44
- Proteína (g/100g): 3,1
- Carbohidratos (g/100g): 8,1
- Azúcares (g/100g): 0,5
- Grasa total (g/100g): 0,6
- Fibra (g/100g): 5,2
- Humedad (g/100g): 85
- Sal (mg/100g): 5
- Sodio (mg/100g): 2

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO:

5 días

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:

Máximo 5 - 7°C

MÉTODO DE ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL TIEMPO DE VIDA:

Inspección visual

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 33 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Holantao

DESCRIPCIÓN

El holantao (*Phaseolus lunatus*), también conocido como frijol de lima, es una legumbre de forma ovalada y color verde pálido a beige. Su sabor es suave y cremoso, y se utiliza comúnmente en guisos, sopas y ensaladas, además de ser un ingrediente esencial en la cocina andina.

CÓDIGO

017-R

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Verde pálido a beige
- **Apariencia:** Granos ovalados y lisos
- **Sabor:** Suave y cremoso
- **Olor:** Vegetal y fresco

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g)

- **Energía:** 120 kcal
- **Proteínas:** 8,0 g
- **Carbohidratos:** 21,0 g
- **Azúcares:** 0,6 g
- **Grasa total:** 0,5 g
- **Fibra:** 8,0 g
- **Humedad:** 11 g
- **Sal:** 5 mg
- **Sodio:** 2 mg

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO

Frescos: 5 a 7 días en refrigeración. Secos: 1 año en un lugar fresco y seco.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

Frescos: Mantener entre 0°C y 4°C. Secos: Mantener en un lugar fresco y seco.

MÉTODO DE ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL TIEMPO DE VIDA

El tiempo de vida se determina mediante análisis sensorial para evaluar frescura y sabor, así como pruebas microbiológicas para asegurar la calidad del producto.

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 34 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Huacatay

DESCRIPCIÓN

El huacatay (*Tagetes minuta*) es una hierba aromática peruana, reconocida por su característico aroma fuerte y sabor distintivo. Se utiliza ampliamente en la gastronomía andina, especialmente en la preparación de salsas, adobos y como acompañamiento de platos tradicionales.

CÓDIGO

018-S

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Verde intenso
- **Apariencia:** Hojas pinnadas y fragantes
- **Sabor:** Intenso, con notas de menta y anís
- **Olor:** Aromático y terroso

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g)

- **Energía:** 50 kcal
- **Proteínas:** 3,0 g
- **Carbohidratos:** 10,0 g
- **Azúcares:** 0,5 g
- **Grasa total:** 0,6 g
- **Fibra:** 5,0 g
- **Humedad:** 90 g
- **Sal:** 0 mg
- **Sodio:** 1 mg

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO

5 a 10 días en refrigeración, bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

Mantener entre 0°C y 4°C para conservar su frescura.

MÉTODO DE ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL TIEMPO DE VIDA

El tiempo de vida se determina mediante análisis sensorial para evaluar frescura y aroma, así como pruebas microbiológicas para garantizar la seguridad del producto.

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 35 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Kion

DESCRIPCIÓN

El kion, también conocido como jengibre (*Zingiber officinale*), es una raíz aromática con un sabor picante y ligeramente dulce. Es ampliamente utilizado en la cocina peruana para dar sabor a platos, infusiones y salsas, además de tener propiedades medicinales reconocidas.

CÓDIGO

019-T

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Marrón claro en la piel, amarillo pálido en la pulpa
- **Apariencia:** Raíz con forma irregular, de textura rugosa
- **Sabor:** Picante y ligeramente dulce
- **Olor:** Aromático y especiado

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g)

- **Energía:** 80 kcal
- **Proteínas:** 1,8 g
- **Carbohidratos:** 17,8 g
- **Azúcares:** 1,7 g
- **Grasa total:** 0,8 g
- **Fibra:** 2,0 g
- **Humedad:** 86 g
- **Sal:** 0 mg
- **Sodio:** 1 mg

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO

1 a 2 semanas en refrigeración, y hasta 6 meses si se almacena en un lugar fresco y seco.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

Mantener entre 0°C y 4°C para conservar su frescura.

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 36 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Kiuri

DESCRIPCIÓN

El kiuri, también conocido como pepino japonés, es una hortaliza refrescante, ideal para ensaladas y platos fríos.

CÓDIGO

038-F

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Verde brillante
- **Apariencia:** Larga y cilíndrica
- **Sabor:** Fresco y ligeramente dulce
- **Olor:** Suave

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- Energía (Kcal/100g): 16
- Proteína (g/100g): 0,7
- Carbohidratos (g/100g): 3,6
- Azúcares (g/100g): 1,7
- Grasa total (g/100g): 0,1
- Fibra (g/100g): 1,5
- Humedad (g/100g): 95
- Sal (mg/100g): 3
- Sodio (mg/100g): 1

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO:

10 días

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:

Máximo 5 - 7°C

MÉTODO DE ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL TIEMPO DE VIDA:

Inspección visual

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 37 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Lechuga Morada

DESCRIPCIÓN

La lechuga morada es una hortaliza de hoja, rica en antioxidantes y ideal para ensaladas frescas y coloridas.

CÓDIGO

039-F

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Morado intenso
- **Apariencia:** Hojas tiernas y crujientes
- **Sabor:** Suave
- **Olor:** Fresco

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- Energía (Kcal/100g): 15
- Proteína (g/100g): 1,0
- Carbohidratos (g/100g): 2,9
- Azúcares (g/100g): 0,2
- Grasa total (g/100g): 0,2
- Fibra (g/100g): 1,0
- Humedad (g/100g): 95
- Sal (mg/100g): 8
- Sodio (mg/100g): 3

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO:

7 días

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:

Máximo 5 - 7°C

MÉTODO DE ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL TIEMPO DE VIDA:

Inspección visual

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 38 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Lechuga Orgánica

DESCRIPCIÓN

La lechuga orgánica (*Lactuca sativa*) es una hortaliza de hojas verdes que se cultiva sin el uso de pesticidas ni fertilizantes sintéticos. Su textura crujiente y sabor suave la hacen ideal para ensaladas, wraps y como guarnición en una variedad de platos.

CÓDIGO

021-V

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Verde brillante
- **Apariencia:** Hojas tiernas, rizadas y crujientes
- **Sabor:** Suave y ligeramente dulce
- **Olor:** Fresco y vegetal

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g)

- **Energía:** 15 kcal
- **Proteínas:** 1,4 g
- **Carbohidratos:** 2,9 g
- **Azúcares:** 0,5 g
- **Grasa total:** 0,2 g
- **Fibra:** 1,0 g
- **Humedad:** 94 g
- **Sal:** 0 mg
- **Sodio:** 2 mg

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO

5 a 7 días en refrigeración, bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

Mantener entre 0°C y 4°C para conservar su frescura.

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 39 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Limó Sutil

DESCRIPCIÓN

El limón sutil (*Citrus aurantiifolia*), también conocido como limón verde o limón tahití, es una fruta pequeña de cáscara delgada y color verde amarillento cuando está madura. Su jugo es muy ácido y aromático, siendo un ingrediente esencial en la cocina peruana, especialmente en ceviches y bebidas.

CÓDIGO

022-W

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Verde a amarillo
- **Apariencia:** Fruto redondo y pequeño con cáscara lisa
- **Sabor:** Ácido y refrescante
- **Olor:** Cítrico y aromático

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g)

- **Energía:** 30 kcal
- **Proteínas:** 1,1 g
- **Carbohidratos:** 10,5 g
- **Azúcares:** 2,5 g
- **Grasa total:** 0,3 g
- **Fibra:** 2,8 g
- **Humedad:** 88 g
- **Sal:** 0 mg
- **Sodio:** 1 mg

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO

2 a 4 semanas a temperatura ambiente; hasta 2 meses en refrigeración.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

Mantener entre 5°C y 10°C para prolongar su frescura.

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 40 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Mandarina Sin Pepa

DESCRIPCIÓN

La mandarina sin pepa (*Citrus reticulata*), es una fruta cítrica pequeña y dulce, con cáscara fácil de pelar. Su sabor es jugoso y refrescante, lo que la convierte en un snack popular y en un ingrediente excelente para ensaladas y postres.

CÓDIGO

023-X

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Naranja brillante
- **Apariencia:** Fruto redondo y pequeño con cáscara lisa
- **Sabor:** Dulce y jugoso
- **Olor:** Cítrico y fresco

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g)

- **Energía:** 53 kcal
- **Proteínas:** 0,8 g
- **Carbohidratos:** 13,3 g
- **Azúcares:** 10,6 g
- **Grasa total:** 0,3 g
- **Fibra:** 1,8 g
- **Humedad:** 86 g
- **Sal:** 0 mg
- **Sodio:** 1 mg

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO

1 a 2 semanas a temperatura ambiente; hasta 3 semanas en refrigeración.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

Mantener entre 5°C y 10°C para prolongar su frescura.

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 41 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Mango Edward

DESCRIPCIÓN

El mango Edward (*Mangifera indica*) es una variedad de mango de tamaño mediano a grande, conocido por su piel de color verde amarillento a rojo cuando está maduro. Su pulpa es jugosa, dulce y sin fibra, lo que lo convierte en una opción popular para comer fresco, en batidos, o en postres.

CÓDIGO

024-Y

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Verde amarillento a rojo
- **Apariencia:** Fruto ovalado con piel suave
- **Sabor:** Dulce y jugoso
- **Olor:** Frutal y aromático

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g)

- **Energía:** 60 kcal
- **Proteínas:** 0,8 g
- **Carbohidratos:** 15 g
- **Azúcares:** 14 g
- **Grasa total:** 0,4 g
- **Fibra:** 1,6 g
- **Humedad:** 82 g
- **Sal:** 0 mg
- **Sodio:** 1 mg

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO

1 a 2 semanas a temperatura ambiente; hasta 3 semanas en refrigeración.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

Mantener entre 10°C y 13°C para conservar su frescura.

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 42 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Manzana Chilena

DESCRIPCIÓN

La manzana chilena roja (*Malus domestica*) es una variedad de manzana caracterizada por su piel de color rojo brillante y su pulpa crujiente y jugosa. Es conocida por su sabor dulce y equilibrado, lo que la hace ideal para consumir fresca, en ensaladas o en postres.

CÓDIGO

025-Z

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Rojo brillante
- **Apariencia:** Fruto redondo y firme
- **Sabor:** Dulce y ligeramente ácido
- **Olor:** Fresco y afrutado

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g)

- **Energía:** 52 kcal
- **Proteínas:** 0,3 g
- **Carbohidratos:** 14 g
- **Azúcares:** 10 g
- **Grasa total:** 0,2 g
- **Fibra:** 2,4 g
- **Humedad:** 85 g
- **Sal:** 0 mg
- **Sodio:** 1 mg

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO

3 a 4 semanas a temperatura ambiente; hasta 2 meses en refrigeración.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

Mantener entre 0°C y 4°C para prolongar su frescura.

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 43 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Melón

DESCRIPCIÓN

El melón es una fruta dulce y refrescante, ideal para consumir en verano y perfecta para ensaladas de frutas.

CÓDIGO

048-F

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Amarillo o verde, según la variedad
- **Apariencia:** Redondo y suave
- **Sabor:** Dulce
- **Olor:** Frutal

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- Energía (Kcal/100g): 34
- Proteína (g/100g): 0,8
- Carbohidratos (g/100g): 9
- Azúcares (g/100g): 8
- Grasa total (g/100g): 0,2
- Fibra (g/100g): 0,9
- Humedad (g/100g): 92
- Sal (mg/100g): 1
- Sodio (mg/100g): 1

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO:

7 días

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:

Máximo 10 - 15°C

MÉTODO DE ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL TIEMPO DE VIDA:

Inspección visual

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 44 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Mora

DESCRIPCIÓN

La mora es una fruta pequeña y oscura, con un sabor agri dulce, ideal para jugos y postres.

CÓDIGO

049-F

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Negro o morado
- **Apariencia:** Pequeña y jugosa
- **Sabor:** Agridulce
- **Olor:** Frutal

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- Energía (Kcal/100g): 43
- Proteína (g/100g): 1
- Carbohidratos (g/100g): 10
- Azúcares (g/100g): 4
- Grasa total (g/100g): 0,3
- Fibra (g/100g): 5,3
- Humedad (g/100g): 86
- Sal (mg/100g): 1
- Sodio (mg/100g): 1

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO:

5 días

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:

Máximo 10 - 15°C

MÉTODO DE ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL TIEMPO DE VIDA:

Inspección visual

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 45 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Nabo

DESCRIPCIÓN

El nabo es un tubérculo de sabor suave y ligeramente dulce, utilizado en diversas preparaciones culinarias.

CÓDIGO

050-F

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Blanco o morado
- **Apariencia:** Redondo o alargado
- **Sabor:** Suave y dulce
- **Olor:** Terroso

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- Energía (Kcal/100g): 28
- Proteína (g/100g): 1
- Carbohidratos (g/100g): 6
- Azúcares (g/100g): 2
- Grasa total (g/100g): 0,1
- Fibra (g/100g): 1,8
- Humedad (g/100g): 92
- Sal (mg/100g): 1
- Sodio (mg/100g): 1

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO:

10 días

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:

Máximo 10 - 15°C

MÉTODO DE ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL TIEMPO DE VIDA:

Inspección visual

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 46 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Naranja

DESCRIPCIÓN

La naranja (*Citrus sinensis*) un fruto cítrico de forma redonda, color naranja brillante y pulpa jugosa y dulce, con un toque ácido. Es rica en vitamina C y antioxidantes, y se utiliza tanto para consumo directo como en jugos y postres.

CÓDIGO

052-F

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Naranja brillante
- **Apariencia:** Redonda, con piel rugosa
- **Sabor:** Dulce con un toque ácido
- **Olor:** Fresco y cítrico

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- **Energía (Kcal/100g):** 47
- **Proteína (g/100g):** 0.9
- **Carbohidratos (g/100g):** 11.8
- **Azúcares (g/100g):** 9.4
- **Grasa total (g/100g):** 0.1
- **Fibra (g/100g):** 2.4
- **Humedad (g/100g):** 86
- **Sal (mg/100g):** 1
- **Sodio (mg/100g):** 1

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO

2 semanas

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

5 - 10°C

MÉTODO DE ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL TIEMPO DE VIDA

Inspección visual

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 47 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Naranja tangelo

DESCRIPCIÓN

El tangelo (*Citrus reticulata* × *Citrus limon*) es un híbrido entre la mandarina y el pomelo, caracterizado por su forma redonda y color naranja. Su pulpa es jugosa y dulce, con un sabor que combina lo mejor de ambas frutas. Es muy apreciado por su facilidad para pelar y su alto contenido de vitamina C.

CÓDIGO

053-F

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Naranja brillante
- **Apariencia:** Redonda, con piel suave
- **Sabor:** Dulce y ligeramente ácido
- **Olor:** Fresco y cítrico

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- **Energía (Kcal/100g):** 53
- **Proteína (g/100g):** 0.8
- **Carbohidratos (g/100g):** 13.1
- **Azúcares (g/100g):** 10.3
- **Grasa total (g/100g):** 0.2
- **Fibra (g/100g):** 1.7
- **Humedad (g/100g):** 86
- **Sal (mg/100g):** 1
- **Sodio (mg/100g):** 1

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO

1 a 2 semanas

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

5 - 10°C

MÉTODO DE ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL TIEMPO DE VIDA

Inspección visual

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 48 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Papaya

DESCRIPCIÓN

La papaya (*Carica papaya*) es una fruta tropical de forma ovalada, con una piel amarilla o verde cuando está madura. Su pulpa es anaranjada y jugosa, con un sabor dulce y suave. Es rica en vitaminas, especialmente vitamina C y A, y se utiliza en ensaladas, batidos y postres.

CÓDIGO

055-F

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Amarillo o verde (madura)
- **Apariencia:** Ovalada, con pulpa anaranjada
- **Sabor:** Dulce y suave
- **Olor:** Tropical y dulce

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- **Energía (Kcal/100g):** 43
- **Proteína (g/100g):** 0.5
- **Carbohidratos (g/100g):** 11.0
- **Azúcares (g/100g):** 7.8
- **Grasa total (g/100g):** 0.1
- **Fibra (g/100g):** 1.7
- **Humedad (g/100g):** 88
- **Sal (mg/100g):** 2
- **Sodio (mg/100g):** 1

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO

7 a 10 días

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

7 - 10°C

MÉTODO DE ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL TIEMPO DE VIDA

Inspección visual

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 49 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Pepino

DESCRIPCIÓN

El pepino (*Cucumis sativus*) es un fruto de forma alargada y cilíndrica, con una piel verde y lisa. Su pulpa es crujiente y refrescante, con un sabor suave y ligeramente dulce. Es un ingrediente popular en ensaladas, sándwiches y como aperitivo.

CÓDIGO

056-F

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Verde brillante
- **Apariencia:** Alargado y liso
- **Sabor:** Suave y refrescante
- **Olor:** Fresco y vegetal

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- **Energía (Kcal/100g):** 16
- **Proteína (g/100g):** 0.7
- **Carbohidratos (g/100g):** 3.6
- **Azúcares (g/100g):** 1.7
- **Grasa total (g/100g):** 0.1
- **Fibra (g/100g):** 0.5
- **Humedad (g/100g):** 95
- **Sal (mg/100g):** 1
- **Sodio (mg/100g):** 1

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO

7 a 10 días

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

7 - 10°C

MÉTODO DE ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL TIEMPO DE VIDA

Inspección visual

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 50 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Pera

DESCRIPCIÓN

La pera (*Pyrus communis*) es una fruta dulce y jugosa, de forma generalmente ovalada y piel suave que puede variar en color desde el verde al amarillo o rojo, según la variedad. Su pulpa es blanda y dulce, ideal para consumir fresca, en ensaladas o como ingrediente en postres.

CÓDIGO

057-F

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Verde, amarillo o rojo (dependiendo de la variedad)
- **Apariencia:** Ovalada, con piel lisa
- **Sabor:** Dulce y jugoso
- **Olor:** Dulce y frutal

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- **Energía (Kcal/100g):** 57
- **Proteína (g/100g):** 0.4
- **Carbohidratos (g/100g):** 15.2
- **Azúcares (g/100g):** 10.2
- **Grasa total (g/100g):** 0.1
- **Fibra (g/100g):** 3.1
- **Humedad (g/100g):** 84
- **Sal (mg/100g):** 1
- **Sodio (mg/100g):** 1

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO

5 a 7 días

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

0 - 4°C

MÉTODO DE ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL TIEMPO DE VIDA

Inspección visual

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 51 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Perejil Crespo

DESCRIPCIÓN

El perejil crespo (*Petroselinum crispum*) es una hierba aromática con hojas rizadas y de color verde intenso. Su sabor es fresco y ligeramente picante, utilizado en la gastronomía para realzar el sabor de diversos platos, salsas y ensaladas. Es también conocido por sus propiedades nutritivas y beneficios para la salud.

CÓDIGO

058-F

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Verde intenso
- **Apariencia:** Hojas rizadas y carnosas
- **Sabor:** Fresco y ligeramente picante
- **Olor:** Aromático y herbáceo

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- **Energía (Kcal/100g):** 36
- **Proteína (g/100g):** 3.0
- **Carbohidratos (g/100g):** 6.3
- **Azúcares (g/100g):** 0.9
- **Grasa total (g/100g):** 0.8
- **Fibra (g/100g):** 3.3
- **Humedad (g/100g):** 88
- **Sal (mg/100g):** 20
- **Sodio (mg/100g):** 8

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO

5 a 7 días

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

0 - 4°C

MÉTODO DE ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL TIEMPO DE VIDA

Inspección visual

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 52 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Pimiento Rojo

DESCRIPCIÓN

El pimiento rojo (*Capsicum annuum*) es un fruto colorido, de forma triangular y piel lisa. Su sabor es dulce y jugoso, y es ampliamente utilizado en diversas preparaciones culinarias, ya sea crudo en ensaladas, asado, o como parte de salsas. Además, es rico en vitaminas, especialmente vitamina C y antioxidantes.

CÓDIGO

059-F

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Rojo brillante
- **Apariencia:** Triangular, con piel lisa
- **Sabor:** Dulce y jugoso
- **Olor:** Fresco y vegetal

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- **Energía (Kcal/100g):** 31
- **Proteína (g/100g):** 1.0
- **Carbohidratos (g/100g):** 6.0
- **Azúcares (g/100g):** 4.2
- **Grasa total (g/100g):** 0.3
- **Fibra (g/100g):** 2.1
- **Humedad (g/100g):** 92
- **Sal (mg/100g):** 1
- **Sodio (mg/100g):** 3

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO

1 a 2 semanas

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

7 - 10°C

MÉTODO DE ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL TIEMPO DE VIDA

Inspección visual

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 53 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Piña Golden

DESCRIPCIÓN

La piña golden (*Ananas comosus*) es una variedad de piña conocida por su dulzura y su pulpa amarilla, jugosa y aromática. Esta fruta tropical se caracteriza por su piel dorada y su sabor más intenso en comparación con otras variedades de piña. Es ideal para consumo fresco, en jugos, ensaladas y postres.

CÓDIGO

060-F

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Amarillo dorado
- **Apariencia:** Ovalada, con piel rugosa y hojas en la parte superior
- **Sabor:** Muy dulce y jugoso
- **Olor:** Tropical y aromático

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- **Energía (Kcal/100g):** 50
- **Proteína (g/100g):** 0.5
- **Carbohidratos (g/100g):** 13.1
- **Azúcares (g/100g):** 9.9
- **Grasa total (g/100g):** 0.1
- **Fibra (g/100g):** 1.4
- **Humedad (g/100g):** 86
- **Sal (mg/100g):** 1
- **Sodio (mg/100g):** 1

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO

5 a 7 días

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

8 - 12°C

MÉTODO DE ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL TIEMPO DE VIDA

Inspección visual

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 54 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Plátano Bellaco

DESCRIPCIÓN

El plátano bellaco (*Musa acuminata*) es una variedad de plátano de piel gruesa y amarilla cuando está maduro. Su pulpa es firme y dulce, y es muy utilizado en la preparación de platos típicos, como frituras, purés y postres. Este plátano es conocido por su sabor distintivo y su versatilidad en la cocina.

CÓDIGO

061-F

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Amarillo con algunas manchas marrones cuando está maduro
- **Apariencia:** Alargado y curvado
- **Sabor:** Dulce y suave
- **Olor:** Dulce y frutal

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- **Energía (Kcal/100g):** 89
- **Proteína (g/100g):** 1.1
- **Carbohidratos (g/100g):** 23.0
- **Azúcares (g/100g):** 12.0
- **Grasa total (g/100g):** 0.3
- **Fibra (g/100g):** 2.6
- **Humedad (g/100g):** 74
- **Sal (mg/100g):** 1
- **Sodio (mg/100g):** 1

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO

7 a 10 días

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

12 - 15°C

MÉTODO DE ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL TIEMPO DE VIDA

Inspección visual

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 55 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Plátano de Seda

DESCRIPCIÓN

El plátano de seda (*Musa paradisiaca*) es una variedad de plátano de tamaño pequeño a mediano, con una piel fina y amarilla cuando está maduro. Su pulpa es suave y dulce, con un sabor delicado y aromático. Es ideal para consumir fresco, en batidos o como ingrediente en postres.

CÓDIGO

062-F

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Amarillo brillante
- **Apariencia:** Alargado y recto
- **Sabor:** Dulce y suave
- **Olor:** Dulce y frutal

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- **Energía (Kcal/100g):** 89
- **Proteína (g/100g):** 1.1
- **Carbohidratos (g/100g):** 23.0
- **Azúcares (g/100g):** 12.0
- **Grasa total (g/100g):** 0.2
- **Fibra (g/100g):** 2.6
- **Humedad (g/100g):** 74
- **Sal (mg/100g):** 1
- **Sodio (mg/100g):** 1

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO

7 a 10 días

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

12 - 15°C

MÉTODO DE ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL TIEMPO DE VIDA

Inspección visual

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 56 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Poró

DESCRIPCIÓN

El poró (*Allium porrum*) es una hortaliza de la familia de las cebollas, caracterizado por su tallo blanco y hojas verdes. Su sabor es suave y ligeramente dulce, lo que lo hace ideal para utilizar en sopas, guisos y ensaladas. Es un ingrediente popular en la cocina peruana y se destaca por su valor nutricional.

CÓDIGO

064-F

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Blanco en el tallo, verde en las hojas
- **Apariencia:** Alargado, con hojas en forma de cinta
- **Sabor:** Suave y ligeramente dulce
- **Olor:** Fresco y vegetal

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- **Energía (Kcal/100g):** 61
- **Proteína (g/100g):** 1.5
- **Carbohidratos (g/100g):** 14.0
- **Azúcares (g/100g):** 3.9
- **Grasa total (g/100g):** 0.3
- **Fibra (g/100g):** 1.8
- **Humedad (g/100g):** 92
- **Sal (mg/100g):** 1
- **Sodio (mg/100g):** 4

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO

10 a 14 días

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

0 - 5°C

MÉTODO DE ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL TIEMPO DE VIDA

Inspección visual

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 57 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Rocoto

DESCRIPCIÓN

El rocoto (*Capsicum pubescens*) es un ají peruano conocido por su intenso color rojo, amarillo o verde y su característica forma redondeada. Su sabor es muy picante y su pulpa es jugosa, lo que lo convierte en un ingrediente esencial en diversas preparaciones culinarias, especialmente en platos tradicionales como el rocoto relleno.

CÓDIGO

065-F

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Rojo, amarillo o verde
- **Apariencia:** Redondeado y carnosos
- **Sabor:** Muy picante y afrutado
- **Olor:** Picante y aromático

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- **Energía (Kcal/100g):** 50
- **Proteína (g/100g):** 2.0
- **Carbohidratos (g/100g):** 11.0
- **Azúcares (g/100g):** 3.0
- **Grasa total (g/100g):** 0.5
- **Fibra (g/100g):** 4.0
- **Humedad (g/100g):** 92
- **Sal (mg/100g):** 1
- **Sodio (mg/100g):** 3

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO

14 a 21 días

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

8 - 12°C

MÉTODO DE ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL TIEMPO DE VIDA

Inspección visual

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 58 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Romero

DESCRIPCIÓN

El romero (*Rosmarinus officinalis*) es una hierba aromática perenne, de hojas estrechas y aciculares, que se caracteriza por su intenso aroma y sabor. Es ampliamente utilizado en la cocina mediterránea y en la preparación de carnes, salsas y ensaladas. Además, el romero tiene propiedades medicinales y se emplea en infusiones y aceites esenciales.

CÓDIGO

066-F

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Verde intenso
- **Apariencia:** Hojas alargadas y finas, con un ligero vello en la parte inferior
- **Sabor:** Intenso y resinosa
- **Olor:** Fresco y aromático

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- **Energía (Kcal/100g):** 131
- **Proteína (g/100g):** 3.3
- **Carbohidratos (g/100g):** 20.7
- **Azúcares (g/100g):** 0.6
- **Grasa total (g/100g):** 5.9
- **Fibra (g/100g):** 14.1
- **Humedad (g/100g):** 9
- **Sal (mg/100g):** 6
- **Sodio (mg/100g):** 2

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO

1 a 2 semanas (en refrigeración)

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

0 - 5°C

MÉTODO DE ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL TIEMPO DE VIDA

Inspección visual

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 59 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Sandía

DESCRIPCIÓN

La sandía (*Citrullus lanatus*) es una fruta grande y refrescante, de cáscara verde y pulpa roja o amarilla, con semillas negras o blancas. Es conocida por su alto contenido de agua, lo que la convierte en una excelente opción para hidratarse. Su sabor es dulce y jugoso, siendo un ingrediente popular en ensaladas, batidos y postres.

CÓDIGO

067-F

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Verde exterior, rojo o amarillo interior
- **Apariencia:** Esférica u ovalada
- **Sabor:** Dulce y refrescante
- **Olor:** Fragante y fresco

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- **Energía (Kcal/100g):** 30
- **Proteína (g/100g):** 0.6
- **Carbohidratos (g/100g):** 7.6
- **Azúcares (g/100g):** 6.2
- **Grasa total (g/100g):** 0.2
- **Fibra (g/100g):** 0.4
- **Humedad (g/100g):** 91
- **Sal (mg/100g):** 1
- **Sodio (mg/100g):** 1

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO

5 a 7 días

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

5 - 10°C

MÉTODO DE ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL TIEMPO DE VIDA

Inspección visual

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 60 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Tomate Cherry

DESCRIPCIÓN

El tomate cherry (*Solanum lycopersicum* var. *cerasiforme*) es una variedad pequeña y redondeada de tomate, conocido por su sabor dulce y jugoso. Su tamaño pequeño y su color vibrante, que puede variar entre rojo, amarillo y naranja, lo hacen ideal para ensaladas, aperitivos y decoración de platos.

CÓDIGO

068-F

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Rojo, amarillo o naranja
- **Apariencia:** Pequeño y redondeado
- **Sabor:** Dulce y jugoso
- **Olor:** Fresco y frutal

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- **Energía (Kcal/100g):** 18
- **Proteína (g/100g):** 0.9
- **Carbohidratos (g/100g):** 3.9
- **Azúcares (g/100g):** 2.6
- **Grasa total (g/100g):** 0.2
- **Fibra (g/100g):** 1.0
- **Humedad (g/100g):** 95
- **Sal (mg/100g):** 3
- **Sodio (mg/100g):** 1

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO

7 a 14 días

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

10 - 15°C

MÉTODO DE ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL TIEMPO DE VIDA

Inspección visual

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 61 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Tomate

DESCRIPCIÓN

El tomate (*Solanum lycopersicum*) es una fruta comestible de forma redonda u ovalada, conocida por su piel roja brillante, aunque también puede encontrarse en tonos amarillos y verdes. Es ampliamente utilizado en la cocina para salsas, ensaladas, guisos y como acompañamiento. Su sabor es jugoso y ligeramente ácido, lo que lo convierte en un ingrediente versátil y popular.

CÓDIGO

069-F

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Rojo, amarillo o verde
- **Apariencia:** Redondeado u ovalado
- **Sabor:** Jugoso y ligeramente ácido
- **Olor:** Fresco y herbáceo

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- **Energía (Kcal/100g):** 18
- **Proteína (g/100g):** 0.9
- **Carbohidratos (g/100g):** 3.9
- **Azúcares (g/100g):** 2.6
- **Grasa total (g/100g):** 0.2
- **Fibra (g/100g):** 1.0
- **Humedad (g/100g):** 95
- **Sal (mg/100g):** 3
- **Sodio (mg/100g):** 1

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO

7 a 14 días

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

10 - 15°C

MÉTODO DE ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL TIEMPO DE VIDA

inspección visual

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 62 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Tomillo

DESCRIPCIÓN

El tomillo (*Thymus vulgaris*) es una hierba aromática perenne, reconocida por su intenso aroma y sabor terroso. Sus pequeñas hojas son de color verde y se utilizan frescas o secas en diversas preparaciones culinarias, especialmente en guisos, salsas y marinados. Además, el tomillo tiene propiedades medicinales y se utiliza en infusiones y aceites esenciales.

CÓDIGO

070-F

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Verde
- **Apariencia:** Hojas pequeñas y alargadas
- **Sabor:** Intenso y terroso
- **Olor:** Aromático y fresco

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- **Energía (Kcal/100g):** 101
- **Proteína (g/100g):** 5.6
- **Carbohidratos (g/100g):** 24.5
- **Azúcares (g/100g):** 0.0
- **Grasa total (g/100g):** 1.7
- **Fibra (g/100g):** 25.0
- **Humedad (g/100g):** 8
- **Sal (mg/100g):** 4
- **Sodio (mg/100g):** 2

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO

1 a 2 semanas (en refrigeración)

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

0 - 5°C

MÉTODO DE ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL TIEMPO DE VIDA

Inspección visual

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 63 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

RODUCTO

Tuna Roja

DESCRIPCIÓN

La tuna roja (*Opuntia ficus-indica*) es una variedad del fruto del nopal, caracterizada por su piel de color rojo intenso y su pulpa jugosa y dulce. A diferencia de otras variedades, la tuna roja es apreciada por su sabor más pronunciado y su color vibrante, lo que la hace ideal para consumir fresca, en jugos, o en la preparación de postres y ensaladas.

CÓDIGO

072-F

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Rojo intenso
- **Apariencia:** Ovalada y con espinas en la piel
- **Sabor:** Dulce y refrescante
- **Olor:** Fragante y afrutado

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- **Energía (Kcal/100g):** 50
- **Proteína (g/100g):** 1.3
- **Carbohidratos (g/100g):** 13.5
- **Azúcares (g/100g):** 8.0
- **Grasa total (g/100g):** 0.3
- **Fibra (g/100g):** 3.0
- **Humedad (g/100g):** 89
- **Sal (mg/100g):** 1
- **Sodio (mg/100g):** 2

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO

5 a 10 días

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

5 - 10°C

MÉTODO DE ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL TIEMPO DE VIDA

Inspección visual

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 64 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Uva Verde

DESCRIPCIÓN

La uva verde (*Vitis vinifera*) es una fruta pequeña y redonda, conocida por su piel de color verde claro y su pulpa jugosa y crujiente. Su sabor es dulce y refrescante, y se consume comúnmente fresca, en ensaladas, o como ingrediente en la elaboración de jugos y postres. Además, es la base para la producción de vino y otros productos derivados.

CÓDIGO

073-F

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Verde claro
- **Apariencia:** Redondeada y agrupada en racimos
- **Sabor:** Dulce y refrescante
- **Olor:** Frutal y ligero

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- **Energía (Kcal/100g):** 69
- **Proteína (g/100g):** 0.6
- **Carbohidratos (g/100g):** 18.1
- **Azúcares (g/100g):** 15.5
- **Grasa total (g/100g):** 0.2
- **Fibra (g/100g):** 0.9
- **Humedad (g/100g):** 80
- **Sal (mg/100g):** 1
- **Sodio (mg/100g):** 1

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO

5 a 10 días

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

0 - 5°C

MÉTODO DE ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL TIEMPO DE VIDA

Inspección visual

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 65 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Vainita

DESCRIPCIÓN

La vainita (*Phaseolus vulgaris*) es una legumbre de forma alargada y delgada, generalmente de color verde. Es conocida por su textura crujiente y su sabor suave, lo que la hace ideal para diversas preparaciones culinarias, como guisos, ensaladas y salteados. La vainita es rica en fibra y nutrientes, siendo un complemento saludable en la dieta.

CÓDIGO

074-F

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Verde
- **Apariencia:** Alargada y delgada
- **Sabor:** Suave y ligeramente dulce
- **Olor:** Fresco y herbáceo

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- **Energía (Kcal/100g):** 31
- **Proteína (g/100g):** 1.8
- **Carbohidratos (g/100g):** 7.0
- **Azúcares (g/100g):** 1.4
- **Grasa total (g/100g):** 0.2
- **Fibra (g/100g):** 3.0
- **Humedad (g/100g):** 92
- **Sal (mg/100g):** 1
- **Sodio (mg/100g):** 2

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO

5 a 7 días

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

5 - 10°C

MÉTODO DE ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL TIEMPO DE VIDA

Inspección visual

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 66 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Yuca

DESCRIPCIÓN

La yuca (*Manihot esculenta*) es un tubérculo almidonado de piel marrón y pulpa blanca o amarilla. Es un alimento básico en muchas culturas, especialmente en América Latina y África, y se utiliza en diversas preparaciones culinarias, como purés, frituras y sopas. Su textura es firme y su sabor es ligeramente dulce.

CÓDIGO

075-F

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Marrón por fuera, blanca o amarilla por dentro
- **Apariencia:** Cilíndrica y alargada
- **Sabor:** Suave y ligeramente dulce
- **Olor:** Neutro y terroso

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- **Energía (Kcal/100g):** 160
- **Proteína (g/100g):** 1.4
- **Carbohidratos (g/100g):** 38.1
- **Azúcares (g/100g):** 1.7
- **Grasa total (g/100g):** 0.3
- **Fibra (g/100g):** 1.8
- **Humedad (g/100g):** 60
- **Sal (mg/100g):** 1
- **Sodio (mg/100g):** 5

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO

1 a 2 semanas

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

12 - 15°C

MÉTODO DE ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL TIEMPO DE VIDA

Inspección visual

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 67 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Zanahoria

DESCRIPCIÓN

La zanahoria (*Daucus carota*) es un tubérculo de color naranja brillante, aunque también se pueden encontrar variedades amarillas, moradas y blancas. Su sabor es dulce y crujiente, lo que la convierte en un ingrediente versátil en ensaladas, guisos, sopas y como snack. Además, es rica en betacarotenos y otros nutrientes beneficiosos para la salud.

CÓDIGO

076-F

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Naranja (puede variar)
- **Apariencia:** Alargada y cilíndrica
- **Sabor:** Dulce y fresco
- **Olor:** Terroso y ligeramente dulce

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- **Energía (Kcal/100g):** 41
- **Proteína (g/100g):** 0.9
- **Carbohidratos (g/100g):** 9.6
- **Azúcares (g/100g):** 4.7
- **Grasa total (g/100g):** 0.2
- **Fibra (g/100g):** 2.8
- **Humedad (g/100g):** 88
- **Sal (mg/100g):** 69
- **Sodio (mg/100g):** 28

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO

2 a 3 semanas

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

0 - 4°C

MÉTODO DE ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL TIEMPO DE VIDA

inspección visual

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 68 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Zapallo loche

DESCRIPCIÓN

El zapallo loche (*Cucurbita moschata*) es un tipo de calabaza peruana, caracterizada por su forma alargada y su piel de color verde o amarillento. Su pulpa es de textura suave y sabor dulce, lo que lo hace ideal para preparar cremas, sopas y guisos. Es un ingrediente muy utilizado en la gastronomía de la región andina del Perú.

CÓDIGO

077-F

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Verde o amarillento
- **Apariencia:** Alargada y rugosa
- **Sabor:** Dulce y suave
- **Olor:** Terroso y fresco

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- **Energía (Kcal/100g):** 26
- **Proteína (g/100g):** 1.0
- **Carbohidratos (g/100g):** 6.5
- **Azúcares (g/100g):** 2.0
- **Grasa total (g/100g):** 0.1
- **Fibra (g/100g):** 1.5
- **Humedad (g/100g):** 92
- **Sal (mg/100g):** 1
- **Sodio (mg/100g):** 2

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO

7 a 14 días

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

10 - 15°C

MÉTODO DE ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL TIEMPO DE VIDA

Inspección visual

	FICHA TECNICA		Versión: 01
	FRUTAS Y VERDURAS		Fecha: 01-10-24
			Página: 69 de 2
ELABORADO POR: jefe de Aseguramiento de Calidad		APROBADO POR: Gerente General	

PRODUCTO

Zucchini

DESCRIPCIÓN

El zucchini (*Cucurbita pepo*) es una variedad de calabacín de piel verde brillante, conocido por su forma alargada y su pulpa tierna. Su sabor es suave y ligeramente dulce, lo que lo convierte en un ingrediente versátil en diversas preparaciones culinarias, incluyendo ensaladas, salteados y guisos. Se puede consumir tanto crudo como cocido, y es muy valorado por su bajo contenido calórico y su riqueza en nutrientes.

CÓDIGO

079-F

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- **Color:** Verde brillante
- **Apariencia:** Alargada y lisa
- **Sabor:** Suave y ligeramente dulce
- **Olor:** Fresco y vegetal

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- **Energía (Kcal/100g):** 17
- **Proteína (g/100g):** 1.2
- **Carbohidratos (g/100g):** 3.1
- **Azúcares (g/100g):** 2.0
- **Grasa total (g/100g):** 0.3
- **Fibra (g/100g):** 1.0
- **Humedad (g/100g):** 95
- **Sal (mg/100g):** 2
- **Sodio (mg/100g):** 1

TIEMPO DE VIDA TOTAL DEL PRODUCTO

5 a 7 días

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

10 - 15°C

MÉTODO DE ANÁLISIS PARA DETERMINAR EL TIEMPO DE VIDA

Inspección visual