



SABINA AGROALIMENTOS SAS
COMERCIALIZADORA INTERNACIONAL

Agroindustria de Alimentos y Exportaciones

FICHA TÉCNICA

PAPA FRESCA LAVADA DE RECIENTE COSECHA

NOMBRE DEL PRODUCTO	Papa fresca lavada de reciente cosecha
DESCRIPCIÓN	Tubérculo que pertenece a la familia de las solanáceas, proveniente de plantas que han alcanzado su desarrollo fisiológico normal y cuya epidermis no se desprende fácilmente con los métodos ordinarios de manejo. Producto limpio y bien formado, libre de daños mecánicos y fisiológicos causados por patógenos e insectos. Forma redonda ovalada.
NOMBRE COMERCIAL CIENTÍFICO Y GÉNERO	Nombre comercial: Papa fresca: Variedades R-12 y Superior Nombre científico o especie: Solanum Tuberosum L. Género: Solanum Familia: Solanáceas
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	Producto maduro, fresco de reciente cosecha, lavada, seleccionada y clasificada. Ojos superficiales y color pardo oscuro tendiendo a morado y la comida o pulpa es de color crema. Tamaños: Pequeño de 3 a 5 cm, mediano de 5 a 7 cm y grande de 8 a más.
FORMA DE CONSERVACIÓN	En su estado normal y a temperatura promedio de 10°C. puede conservarse durante 30 días en buenas condiciones de almacenamiento. Transporte refrigerado: Para el transporte de la papa lavada a grandes distancias y expuesta a variaciones de temperatura, debe ser sometida a refrigeración de 3 a 5°C. En este caso se utiliza como envase de preferencia la caja de cartón
USOS	La papa es Multiusos, pudiendo utilizarse cocida (con o sin cascara) y frita en forma de bastones. Se usa en ensaladas, sopas, puré y sancochada (arrugada) Se recomienda la cocción a vapor o al horno para conservar los nutrientes. Para la industria de procesos se utiliza de preferencia como materia prima, la papa R-12. En este caso no es recomendable lavarla, utilizando como envase el saco de Polipropileno y un lote determinado se transporta como carga seca.
EMPAQUE Y EMABALAJE	Empaque: Sacos de polipropileno para 25 ó 50 kg. o cajas de cartón corrugado (10 kg). Embalaje: Para transporte internacional los sacos o cajas se colocan sobre estibas y éstas se acondicionan en el furgón de la unidad transportadora. (Papa lavada)
FACTORES DE CALIDAD	Grado “A”, Según Normas ICONTEC 341. (Instituto Colombiano de Normas Técnicas) Tolerancias: De 3 a 4 % de producto defectuoso por daños mecánicos como cortes, magulladuras, peladuras y otras. Características externas: Clasificada y seleccionada. Madura, bien formada, limpia y sin daños mecánicos. Exento de sabor y olores extraños. Peso: Peso exacto al momento del empaque, variando + - (más menos) 300 gr durante el transporte a grandes distancias.
CERTIFICADO DE CALIDAD	Todo lote lleva consigo un Certificado de Calidad y Peso emitido por empresas especializadas y acreditadas internacionalmente como SGS, B. Veritas, Cotecna. etc. Estas empresas serán seleccionadas por el Comprador.
PARTIDA ARANCELARIA	07.01.90.00.00

