
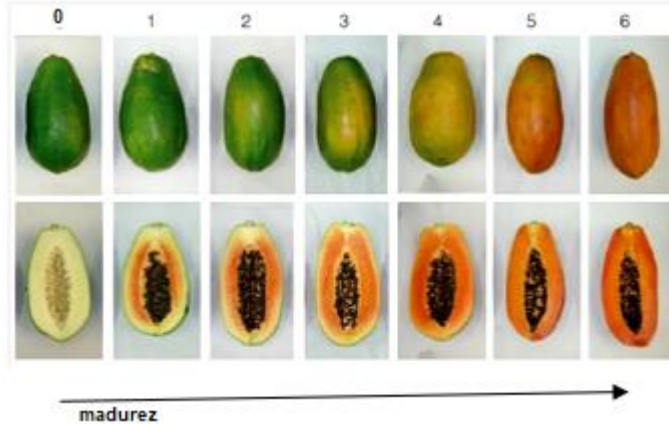


<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	<b>PAPAYA</b> ( <i>Carica papaya</i> )
<b>IMAGEN DE REFERENCIA</b>	
<b>ORIGEN / LUGAR DE ORIGEN</b>	Vegetal / Colombia
<b>USO</b>	Materia prima para elaboración de pulpas y néctares de fruta
<b>INGREDIENTES</b>	Fruta papaya 100%
<b>CARACTERÍSTICAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutos de una misma variedad y de tamaño uniforme, sin deformaciones exageradas.</li> <li>• La fruta debe estar entera, con el aspecto, la forma y el color típico de la variedad.</li> <li>• La papaya debe estar fresca, limpia y sin indicios de humedad exterior y ser consistente al tacto.</li> <li>• Debe tener un grado de madurez que permita su adecuada conservación en condiciones normales de manipuleo y almacenamiento.</li> <li>• Debe encontrarse libre de daños por ataque de insectos.</li> </ul>
<b>MÉTODO DE PRODUCCIÓN</b>	La papaya se obtiene a partir de un proceso de limpieza y adecuación del terrero, siembra a partir de semillas, labores de fertilización (controles internos), recolección de la fruta, clasificación y distribución cumpliendo las Buenas Prácticas de agrícolas y de manufactura.
<b>REQUISITOS ESPECIFICOS Y CRITERIOS DE ACEPTACIÓN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La papaya debe encontrarse en <b>etapa de madurez fisiológica, madurez de consumo o maduro firme</b>. El estado de madurez se puede confirmar determinando la consistencia, los sólidos solubles totales y el pH. A continuación, se presenta la escala colorimétrica con respecto al estado de maduración:</li> </ul>



- De acuerdo con la escala anterior (**Tabla de color**) se aceptan los frutos con madurez fisiologica entre el estado 4 y 6 para procesar inmediatamente, sin embargo, si llegase fruto en estado de maduración menor al establecido se pondrá a consideración interna para su aceptación o rechazo

Las calidades se fijan de acuerdo con diferencias en tamaño y por defectos correspondientes a las condiciones generales de la fruta

- Clasificación por tamaño: Se reciben papayas de tamaño grande: >3001 g, mediano: 1501-3000g y pequeño: 500-1500g.
- **Se aceptan** papayas con magulladuras de hasta 2 cm<sup>2</sup> por fruto, siempre que no superen el 2% por peso, por unidad de empaque, también **se permiten** papayas con heridas cicatrizadas lineales (de 2 a 4 cm<sup>2</sup> cada una) siempre y cuando no superen el 4% por peso, por unidad de empaque, además de ello **se admiten** papayas con manchas por hongos con indicios de pudrición (de hasta 1cm<sup>2</sup> por fruto), siempre que no se superen el 1% por peso, por unidad de empaque.

**REQUISITOS FISICO-QUIMICOS**

(Determinado en frutos en estado de madurez de consumo)

° BRIX	≥11,5
pH	4,5-6
TAMAÑO	≥500 g

**CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS**

COLOR	Característico y natural de la fruta
OLOR	Característico y natural de la fruta
SABOR	Característico y natural de la fruta

**REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS**

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN
E. Coli	<10 UFC/g
Salmonella spp.	Ausencia / 25 g



FICHA TECNICA FRUTA FRESCA  
**PAPAYA**

Código: PRD PR I FT 001-001-010

Versión: 02

06/02/2023

Página 3 de 4

REQUISITOS DE CONTAMINANTES	PARÁMETRO	NIVEL MÁXIMO
	Plomo (11,8 y 11,9) Cadmio (12,8)	0,10 y 0,20 mg/kg peso fresco respec. 0,050 mg/kg peso fresco
REQUISITOS DE PLAGUICIDAS (*Dosis en el límite de determinación o próxima al mismo)	<b>PLAGUICIDA</b> Ditiocarbamatos Piraclostrobin Tiabendazol	<b>LÍMITE MÁXIMO DE RESIDUO PLAGUICIDA (mg/kg)</b> 5,0 0,5* 10,0
<b>PRESENTACIÓN</b>	Producto presentado a granel Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y en buen estado.	
<b>EMBALAJE Y TRANSPORTE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• A granel sobre estibas plásticas o dentro de canastillas.</li><li>• No transportar con productos no compatibles que alteren las propiedades de la fruta.</li><li>• El vehículo debe presentar buenas condiciones higiénicas y estar protegido de la contaminación externa.</li></ul>	
<b>VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	Entero y fresco hasta 8 días a temperatura de 7-13°C.	
<b>ACONDICIONAMIENTO PREVIO A SU USO</b>	Proceso de lavado, desinfección y pelado.	
<b>CRITERIOS DE RECHAZO</b>	Las unidades de papaya con daño físico como magulladuras, heridas por infestación de plagas u insectos, manchas por hongos o indicios de pudrición y sobre maduración, se consideran como unidades de rechazo. Entrando en esta aquellas papayas con heridas que comprometan la calidad del fruto. Si existe alguna inconsistencia nombrada anteriormente de manera generalizada se tomará una muestra representativa de toda la carga, se analizará y <b>los defectos no podrán superar el 10% del total analizado.</b>	

	<b>FICHA TECNICA FRUTA FRESCA</b> <b>PAPAYA</b>	Código: PRD PR I FT 001-001-010
		Versión: 02
		06/02/2023
		Página 4 de 4

**FUENTES:**

- **NTC 1270** Especificaciones Fruta fresca. Papaya. **ICONTEC**
- *Manual para la preparación y venta de frutas y hortalizas, FAO 2003*
- *Resolución 1407 de 2022 Min. Salud y protección social. Requisitos microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano.*
- *Resolución 4506 de 2013 Min. Salud y protección social. Niveles de contaminantes máximos en alimentos destinados a consumo humano.*
- *Resolución 2906 de 2007 Min. Salud y protección social. Límites máximos de residuos de plaguicidas LMR en alimentos para consumo humano.*

**CONTROL DE CAMBIOS:**

FECHA	VERSIÓN	CAMBIO	RESPONSABLE
06/02/2023	02	Se actualiza respecto a los requerimientos de ISO 22000-2018 y Codex CAC/RPC 1-1969, Rev. 4 (2003)	Calidad

Jenifer Paz

Carlos Quintero Solis

**REALIZADO POR:**  
Auxiliar de calidad

**REVISADO POR:**  
Coordinador de calidad

**APROBADO POR:**  
Gerente general