



# FICHA TÉCNICA TOMATE DE ÁRBOL TAMARILLO

## 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Tipo:	Fruta
Nombre Común:	Tomate de árbol (Tamarrillo)
Nombre Científico:	Cyphomandra Betaceum
Familia:	Solanaceas
Dimensiones:	
Peso:	150-230 gramos
Diámetro polar:	7- 9 cm
Diámetro ecuatorial:	5-7
Maduración:	1-2
Color:	Amarillo anaranjada
Textura:	Firme al tacto, liso, suave, brillante
Sabor:	Agridulce
Punto de origen:	Cabrera – Cundinamarca – Vereda Quebrada Negra – Hacienda San Luis

## 2. SECTOR DE LA POBLACIÓN OBJETIVO DE ESTE PRODUCTO

Este producto alimenticio saludable está dirigido a:

- Personas de todas las edades que buscan frutas saludables.
- Para personas que tienen largas jornadas de trabajo o estudio.
- Aquellos que buscan alimentos con contenidos nutricionales.

## 3. KG POR UNIDAD DE EMBALAJE

25 kilos, canastilla plástica medidas 40x60x30

## 4. PROCESAMIENTO

Cosechar, recolección, muestreo, selección, almacenamiento y despacho.

## 5. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Temperatura: 7- 12 centígrados

Humedad relativa 90% y 95 %

El lugar de almacenamiento debe cumplir con lo establecido en el artículo 26 de la resolución 2674 de 2013 Ministerio de Salud y Protección Social.

## 6. VARIEDAD O ESPECIE

Común calidad extra

## 7. VIDA ÚTIL

8 semanas dependiendo de las condiciones de almacenamiento (7 -12°C), Humedad (90-95)

## 8. CALIDAD FISICOQUÍMICA E INFORMACIÓN NUTRICIONAL

<u>PARÁMETRO</u>	<u>CONCENTRACIÓN</u>
Proteína	1,7 -2,4 %
Vitamina C	25 %
Carbohidratos	5 %
Calcio	6-10 %
Vitamina A	48-100%
	1-5 %
Grasa total	39 Kcal por
Calorías	porción



# FICHA TÉCNICA TOMATE DE ÁRBOL TAMARILLO

## 9. TABLA NUTRICIONAL

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>		
Tamaño por porción	90 g	
Numero de porciones por envase	5	
Calorias (Kcal)	Por 100g	Por porción
	43	39
<b>Grasa total</b>	<b>1.5 g</b>	<b>1.31 g</b>
<b>Grasa saturada</b>	<b>0.00 g</b>	<b>0.000 g</b>
Grasa monoinsaturados	0.00 g	0.000 g
Grasa poliinsaturados	0.0 g	0.00 g
<b>Grasa trans</b>	<b>0 mg</b>	<b>0 mg</b>
Colesterol	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	6 g	5.0 g
Fibra dietaria	0.6 g	0.50 g
Azucares Totales	7 g	5.9 g
<b>Azucares añadidos</b>	<b>0 g</b>	<b>0 g</b>
Proteínas	2 g	1.8 g
<b>Sodio</b>	<b>0 mg</b>	<b>0.000 mg</b>
Vitamina C	25.0 mg	22.50 mg
Vitamina A	74 µg ER	67 µg ER
Hierro	0.6 mg	0.54 mg
Calcio	8.0 mg	7.2 mg

No es buena fuente de Potasio y Zinc.

## 10. REQUISITOS GENERALES DE CALIDAD

- Debe tener una forma ovala
- Semillas circulares y planas
- Cascara lisa, suave ,brillante y delgada
- Pulpa jugosa de color amarilla anaranjada
- Características sensoriales, color, sabor y textura
- Libre de residuos, lesiones, golpes
- Libre de enfermedades plagas, moscas y gusanos.

## 11. TOLERANCIA

Cumplir con las condiciones y conformidad para entrega del producto en temperatura, humedad y requerimiento sanitario,

Debe tener un % del producto no conforme entre el 5% al 10% a nivel de especificaciones establecidas en los requisitos de calidad dentro de las cuales se incluyen defectos físicos y fisiológicos leves.

Vehículo cumpliendo con las BPM.

## 12.PERMISOS SANITARIOS

En trámite certificación ICA.

Elaboro: Sandra Ballesteros