

FICHAS TÉCNICAS

ANEXO M

1.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: ACELGA
UNIDAD DE MEDIDA: MANOJO DE 200 GRAMOS
DESCRIPCIÓN: MANOJO DE 200 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 30 grs.) Debe presentar características similares en forma, tamaño y color de la variedad correspondiente al alimento, debe estar limpia, fresca, de cosecha reciente, sana, bien formada, libre de descomposición. El color de las hojas de la acelga debe ser verde oscuro y brillante.

2.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: AGUACATE HASS
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberán suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Al momento de la recepción deben estar enteros y sanos, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo, estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, prácticamente exentos de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto, exentos de humedad externa anormal, estar exentos de cualquier olor extraño, estar exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas, tener un pedúnculo de longitud no superior a 10 mm, cortado limpiamente. Sin embargo, su ausencia no se considera defecto, siempre y cuando el lugar de inserción del pedúnculo esté seco e intacto.

3.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: AJO
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberán entregarse con la película exterior de la cabeza y la película que rodea cada diente completamente secos, ser de la misma variedad, el ajo contenido en cualquier envase debe tener características similares de apariencia, no debiendo mezclar ajos de colores diferentes, deberá estar maduros, sanos, presentando una estructura dura y firme lo suficientemente secos en forma tal que no presenten una apariencia blanca y esponjosa, estar compactos, los dientes deben estar unidos en toda la longitud del bulbo no sueltos ni flojos, estar libres de decoloraciones por causa a la exposición al sol, sin daño en los tejidos, presentar olor típico y aroma característico.

4.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: ALBAHACA
UNIDAD DE MEDIDA: MANOJO DE 200 GRAMOS
DESCRIPCIÓN: MANOJO DE 200 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 30 grs.) El aspecto general planta debe ser con hoja de color verde oscuro. tallos rectos, Deberá tener apariencia fresca, colores vivos y característicos del

FICHAS TÉCNICAS

grupo al que pertenece, así como el olor característico, se deben rechazar si presentan presencia de hongos, coloración extraña, magulladuras, u olor putrefacto.

5.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: BETABEL

UNIDAD DE MEDIDA: PIEZA DE 500 GRAMOS

DESCRIPCIÓN: PIEZA DE 500 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 50 grs.) Deberá cumplir con los siguientes puntos: Color: Varía de rojo grosella a morado oscuro, Textura: Fibrosa, fresca, carnosa, jugosa y firme. Esta deberá tener aspecto fresco y entero. Estar sin daños mecánicos, plagas ni enfermedades, estar limpias.

6.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: BRÓCOLI

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Deberán ser frescos, limpios, sanos, enteros bien desarrollados, tener forma y olor característico, ser compactos y con tallos firmes, estar libres de descomposición o pudrición, estar prácticamente libres de defectos, defectos de origen mecánico, meteorológico o entomológico, Los brócolis deben presentar un color verde o violeta grisáceo característico.

7.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: CALABACITAS CRIOLLA MEDIANA

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Las calabacitas de la variedad Criolla deben estar bien desarrolladas, enteras, sanas, frescas, limpias y de consistencia firme , tener forma y olor característico de la variedad. Estar exentas de humedad exterior anormal, estar prácticamente libres de descomposición o putrefacción.

8.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: CALABACITAS ITALIANA

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Deberán ser de la variedad denominada italiana, las calabacitas deben estar bien desarrolladas, enteras, sanas, frescas, limpias y de consistencia firme, tener forma y olor característico de la variedad. Estar exentas de humedad exterior anormal, estar prácticamente libres de descomposición o putrefacción.

9.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: CEBOLLA BLANCA GRANDE

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

FICHAS TÉCNICAS

DESCRIPCIÓN: El bulbo debe presentar en su cáscara un color blanco, que cubra como mínimo el 80% de su superficie al momento de su cosecha, estar enteras o divididas pero cubiertas por una capa que las envuelve completamente, bien desarrolladas y presentar un grado de madurez suficiente, ser de consistencia firme, ser de aspecto fresco (pero no lavadas), características similares de variedad, prácticamente ser sanas, sin daños o manchas, estar exentas de humedad exterior, estar exentas de olor anormal o extraño, presentar un desarrollo o condición que permita soportar el transporte, el manejo y la llegada al consumidor final en estado satisfactorio.

10.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: CEBOLLA MORADA GRANDE

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: El bulbo debe presentar en su cáscara un color morado, que cubra el 100% de su superficie al momento de la cosecha, Estar enteras o divididas pero cubiertas por una capa que las envuelve completamente, bien desarrolladas y presentar un grado de madurez suficiente, ser de consistencia firme, ser de aspecto fresco (pero no lavadas), características similares de variedad, prácticamente ser sanas, sin daños o manchas, estar exentas de humedad exterior, estar exentas de olor anormal o extraño, presentar un desarrollo o condición que permita soportar el transporte, el manejo y la llegada al consumidor final.

11.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: CHAMPIÑÓN

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Deberán estar sanos, esto es, no echados a perder; deberán estar prácticamente limpios, firmes, no dañados, y exentos en lo posible de daños producidos por larvas y tener el olor propio de su especie.

12.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: CHAYOTE MEDIANO

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Deberán estar enteros, ser de consistencia firme, ser de aspecto fresco (pero no lavados), estar sanos; deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo, estar prácticamente exentos de magulladuras, estar limpios y prácticamente exentos de materia extraña visible, estar exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto, estar prácticamente exentos de daños causados por plagas, estar exentos de señales visibles de germinación, estar exentos de pulpa fibrosa, estar exentos de daños causados por bajas temperaturas, estar prácticamente exentos de daños causados por el sol, estar exentos de humedad externa anormal, estar exentos de cualquier olor extraño.

13.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: CHÍCHARO PELADO

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

FICHAS TÉCNICAS

DESCRIPCIÓN: Deben estar frescos, bien desarrollados, enteros, sanos, limpios y de consistencia firme, de forma y olor característico, sin humedad exterior anormal, prácticamente libres de descomposición o pudrición, prácticamente libres de defectos de origen mecánico, entomológico o meteorológico, el color varía del verde oscuro al verde claro.

14.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: CHILE DE AGUA

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Deberá presentar forma, color y olor característicos de la variedad, estar bien desarrollados, enteros, sanos, limpios, brillantes, debe tener apariencia fresca, colores vivos y característicos de cada grupo, así como el olor, se deben rechazar si presentan presencia de hongos, coloración extraña, magulladuras, u olor putrefacto.

15.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: CHILE JALAPEÑO

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Deberán presentar forma, color y olor característicos de la variedad, estar bien desarrollados, enteros, sanos, limpios, brillantes, de consistencia firme y textura propia de la variedad con o sin pedúnculo, estar cortados en el grado de madurez óptimo (punto sazón), sin humedad exterior anormal, estar libres de pudrición o descomposición, estar libres de defectos de origen mecánico, entomológico y meteorológico, estar libres de presencia de insectos, hongos y fragmentos de insectos así como de materia extraña.

16.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: CHILE MORITA

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Deberán presentar forma, color y olor característicos de la variedad, estar bien desarrollados, enteros, sanos, limpios, brillantes, de consistencia firme y textura propia de la variedad con o sin pedúnculo, estar cortados en el grado de madurez óptimo, sin humedad exterior anormal, dependiendo de la variedad, estar libres de pudrición o descomposición, estar libres de defectos de origen mecánico, entomológico y meteorológico, estar libres de presencia de insectos, hongos y fragmentos de insectos así como de materia extraña.

17.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: CHILE MORRÓN

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Deberá presentar olor característico propio de la variedad, sin humedad exterior anormal, dependiendo de la variedad, estar libres de descomposición, estar libres de defectos de origen mecánico, entomológico y meteorológico, estar libres de presencia de insectos, hongos y fragmentos de insectos así como de materia extraña.

18.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: CHILE POBLANO

FICHAS TÉCNICAS

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Deberá contar con las siguientes características: color de verde claro a verde oscuro, deberá presentar forma, color y olor característicos de la variedad, estar bien desarrollados, enteros, sanos, limpios, brillantes, de consistencia firme y textura propia de la variedad con o sin pedúnculo, estar cortados en el grado de madurez óptimo (punto sazón), sin humedad exterior anormal, dependiendo de la variedad, estar libres de pudrición o descomposición, estar libres de defectos de origen mecánico, entomológico y meteorológico estar libres de presencia de insectos, hongos y fragmentos de insectos así como de materia extraña, el tamaño de los chiles se determina en base a su largo, ancho y peso.

19.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: CHILE SERRANO

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Deberán presentar forma, color y olor característicos de la variedad, estar bien desarrollados, enteros, sanos, limpios, brillantes, de consistencia firme y textura propia de la variedad con o sin pedúnculo, estar cortados en el grado de madurez óptimo (punto sazón), sin humedad exterior anormal, estar libres de pudrición o descomposición, estar libres de defectos de origen mecánico, entomológico y meteorológico, estar libres de presencia de insectos, hongos y fragmentos de insectos así como de materia extraña.

20.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: CILANTRO FRESCO

UNIDAD DE MEDIDA: MANOJO DE 200 GRAMOS

DESCRIPCIÓN: MANOJO DE 200 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 30 grs.) Habrán de suministrarse al consumidor en forma de manojos de hojas frescas, deberán estar sanos, y exentos de hojas afectadas por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo, limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, exentos de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto, exentos de cualquier olor extraño, libres de daños causados por bajas y/o altas temperaturas. Asimismo deberán presentar un aspecto fresco y su coloración natural.

21.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: COL GRANDE

UNIDAD DE MEDIDA: PIEZA DE 3 KILOGRAMOS

DESCRIPCIÓN: PIEZA DE 3 KILOGRAMOS (se acepta una variación de +/- 100 grs.) Deberán ser frescas. Limpias, sanas, enteras y bien desarrolladas, tener forma característica, compactas y con tallos no mayores de 2 cm de longitud. Prácticamente libres de descomposición o pudrición y libres de defectos de origen mecánico o meteorológico. Para las variedades verdes, el color varía desde el blanco al verde claro y para la " col roja" varía de morado claro o morado oscuro. En ambos casos la coloración debe ser uniforme.

22.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

FICHAS TÉCNICAS

PRODUCTO: COLIFLOR GRANDE
UNIDAD DE MEDIDA: PIEZA DE 2 KILOGRAMOS
DESCRIPCIÓN: PIEZA DE 2 KILOGRAMOS (se acepta una variación de +/- 100 grs.) Se entiende por coliflor a la hortaliza perteneciente a la familia Cruciferaeas, del género Brassica y especie oleracea. Deben ser frescas, limpias, sanas, enteras, compactas y bien desarrolladas, tener forma característica, tener consistencia firme, estar libres de descomposición o pudrición, estar prácticamente libre de defectos de origen mecánico, meteorológico o entomológico. Las coliflores deben presentar un color que varía del blanco al blanco amarillento, en cualquier caso el color debe ser uniforme.

23.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: EJOTE
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberán ser frescos, limpios, sanos, enteros y bien desarrollados, tener forma y olor característico, tener consistencia firme, estar exentos de humedad exterior, estar prácticamente libres de descomposición o pudrición, estar prácticamente libres de defectos de origen meteorológico o entomológico.

24.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: ELOTE NATURAL GRANDE
UNIDAD DE MEDIDA: PIEZA DE 300 GRAMOS
DESCRIPCIÓN: PIEZA DE 300 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 50 grs.). Deberá tener apariencia fresca, colores vivos y característicos del grupo al que pertenece, así como el olor que lo distingue, se deben rechazar si presentan presencia de hongos, coloración extraña, magulladuras, u olor putrefacto.

25.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: EPAZOTE
UNIDAD DE MEDIDA: MANOJO DE 200 GRAMOS
DESCRIPCIÓN: MANOJO DE 200 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 30 grs.). Deberá tener apariencia fresca, colores vivos y característicos del grupo al que pertenece, así como el olor distintivo, de hojas frescas y en su caso, tallos crujientes, se deben rechazar si presentan presencia de hongos, coloración extraña, magulladuras, u olor putrefacto.

26.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: ESPINACA FRESCA
UNIDAD DE MEDIDA: MANOJO DE 200 GRAMOS
DESCRIPCIÓN: MANOJO DE 200 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 30 grs.). Deberán ser frescas, limpias, sanas, enteras y bien desarrolladas, tener forma característica estar libres de descomposición o pudrición, estar prácticamente libres de defectos de origen mecánico, entomológico o meteorológico. Las espinacas deben presentar un color que va del verde claro al verde oscuro.

27.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO



FICHAS TÉCNICAS

PRODUCTO: FLOR DE CALABAZA
UNIDAD DE MEDIDA: MANOJO DE 200 GRAMOS
DESCRIPCIÓN: MANOJO DE 200 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 30 grs.) Deberán tener apariencia fresca, colores vivos y característicos del grupo al que pertenecen, así como el olor distintivo, de hojas frescas y en su caso tallos crujientes, se deben rechazar si presentan presencia de hongos, coloración extraña, magulladuras, u olor putrefacto.

28.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: GRANOS DE ELOTE FRESCO
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberá tener apariencia fresca, colores vivos y característicos del grupo al que pertenece, así como el olor distintivo, se deben rechazar si presentan presencia de hongos, coloración extraña, magulladuras, u olor putrefacto.

29.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: HIERBA SANTA
UNIDAD DE MEDIDA: MANOJO DE 200 GRAMOS
DESCRIPCIÓN: MANOJO DE 200 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 30 grs.) Deberá tener apariencia fresca, colores vivos y característicos del grupo al que pertenece, así como el olor distintivo, se deben rechazar si presentan presencia de hongos, coloración extraña, magulladuras, u olor putrefacto.

30.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: HIERBABUENA
UNIDAD DE MEDIDA: MANOJO DE 200 GRAMOS
DESCRIPCIÓN: MANOJO DE 200 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 30 grs.) Deberá tener apariencia fresca, colores vivos y característicos del grupo al que pertenece, así como el olor distintivo, se deben rechazar si presentan presencia de hongos, coloración extraña, magulladuras, u olor putrefacto.

31.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: HIERBAS DE OLOR
UNIDAD DE MEDIDA: MANOJO DE 100 GRAMOS
DESCRIPCIÓN: MANOJO DE 100 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 20 grs.) Al momento de la recepción deberán estar libres de humedad, sin moho, sin insectos o microorganismos.

32.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: HOJA DE AGUACATE SECA
UNIDAD DE MEDIDA: MANOJO DE 200 GRAMOS
DESCRIPCIÓN: MANOJO DE 200 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 30 grs.) Deberán entregarse enteras y sanas, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo, estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, prácticamente exentos de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto, exentos de humedad externa anormal, estar exentos de cualquier olor extraño.

FICHAS TÉCNICAS

33.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: HOJA DE LAUREL
UNIDAD DE MEDIDA: MANOJO DE 200 GRAMOS
DESCRIPCIÓN: MANOJO DE 200 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 30 grs.) Deberá estar libre de humedad, sin moho, sin insectos, microorganismos o materia extraña.

34.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: JÍCAMA GRANDE
UNIDAD DE MEDIDA: PIEZA DE 1 KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: PIEZA DE 1 KILOGRAMO (se acepta una variación de +/- 100 grs.) Deberá tener apariencia fresca, colores vivos y característicos del grupo al que pertenece, así como el olor y el sabor, se deben rechazar si presentan presencia de hongos, coloración extraña, magulladuras, u olor putrefacto.

35.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: JITOMATE SALADETE
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberán estar enteros, sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo, limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, prácticamente exentos de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto, exentos de humedad externa anormal, exentos de cualquier olor extraño, con aspecto fresco. El desarrollo y condición de los tomates deberán ser tales que les permitan, soportar el transporte y la manipulación, llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

36.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: LECHUGA OREJONA
UNIDAD DE MEDIDA: PIEZA DE 300 GRAMOS
DESCRIPCIÓN: PIEZA DE 300 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 50 grs.) Deberán ser frescas, limpias, sanas, enteras y bien desarrolladas. Debe tener forma característica, estar libres de descomposición o pudrición, estar prácticamente libres de defectos de origen mecánico, meteorológico o entomológico. El color de las hojas de las lechugas pueden variar del amarillo al verde característico de la variedad.

37.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: LECHUGA ROMANA GRANDE
UNIDAD DE MEDIDA: PIEZA DE 500 GRAMOS
DESCRIPCIÓN: PIEZA DE 500 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 60 grs.) Deberá tener forma característica, estar libres de descomposición o pudrición, estar prácticamente libres de defectos de origen mecánico, meteorológico o entomológico. El color de las hojas de las lechugas puede variar del amarillo al verde característico de la variedad.

38.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: LIMÓN
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

FICHAS TÉCNICAS

DESCRIPCIÓN: Deberán estar bien desarrollados, enteros, sanos, limpios, de consistencia firme y cáscara razonablemente lisa, de forma y olor característicos, sin humedad exterior anormal, libres de descomposición o pudrición, prácticamente libres de daños que no estén completamente cicatrizados, causados por fenómenos meteorológicos y manipulaciones mecánicas.

39.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: MANZANILLA

UNIDAD DE MEDIDA: MANOJO DE 200 GRAMOS

DESCRIPCIÓN: MANOJO DE 200 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 30 grs.) Deberá contar con color amarillo característico, de olor dulce y fresco y con fragmentos pequeños de la manzanilla.

40.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: MILTOMATE O JITOMATE VERDE

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Deberán ser frescos, limpios, sanos, enteros y bien desarrollados, tener forma y olor característico, tener consistencia firme. Estar exentos de humedad exterior, estar libres de descomposición o pudrición, estar prácticamente libres de defectos de origen mecánico, meteorológico o entomológico, los tomates con cáscara deben presentar en ella su color característico.

41.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: NOPAL DE LENGUITA

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Deberán estar enteros, sanos, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo, estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, estar prácticamente exentos de daños causados por plagas, estar exentos de humedad externa anormal, estar exentos de cualquier olor extraño, ser de consistencia firme, estar exentos de daños causados por bajas temperaturas, estar exentos de espinas, estar exentos de manchas pronunciadas, estar suficientemente desarrollados y presentar un grado de madurez satisfactorio. Los nopales deberán presentar la forma, color y olor característicos de la especie.

42.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: PAPA BLANCA ALFA

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Deberán estar enteras, tener consistencia firme, ser de forma y color característicos de la variedad, estar sanas, exentas de plagas y enfermedades, exentas de podredumbre o deterioro que les permita no ser aptos para el consumo, limpias y exentas de materia extraña visible, exentas de humedad exterior anormal, exentas de cualquier olor interno o externo extraño, exenta de daños por frío, exenta de brotes germinativos, presentar un desarrollo y grado de madurez suficiente que les permita el transporte, el manejo y la llegada a su destino en condiciones satisfactorias.

43.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: PEPINO

FICHAS TÉCNICAS

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Deberán estar bien desarrollados, enteros, sanos, frescos, limpios, de consistencia firme y cáscara razonablemente lisa, tener forma, color, y olor característicos, estar exentas de humedad exterior anormal, estar prácticamente libres de descomposición o pudrición, estar libres de defectos de origen mecánico o entomológico, el color del pepino va del verde oscuro al verde claro, la coloración debe ser homogénea.

44.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: PEREJIL

UNIDAD DE MEDIDA: MANOJO DE 200 GRAMOS

DESCRIPCIÓN: MANOJO DE 200 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 30 grs.) Deberá tener apariencia fresca, colores vivos y característicos del grupo al que pertenece, así como el olor distintivo, se deben rechazar si presentan presencia de hongos, coloración extraña, magulladuras, u olor putrefacto.

45.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: RÁBANO

UNIDAD DE MEDIDA: MANOJO DE 1 KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: MANOJO DE 1 KILOGRAMO (se acepta una variación de +/- 100 grs.) Deberán ser frescos, limpios, sanos, enteros y bien desarrollados (pero no leñosos), tener forma y olor característicos, tener consistencia firme, estar libres de descomposición o pudrición, estar prácticamente libres de defectos de origen mecánico, meteorológico o entomológico. Los rábanos deben presentar un color que va del rojo pálido al morado o violeta intenso; en cualquier caso el color debe ser uniforme.

46.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: TÉ LIMÓN

UNIDAD DE MEDIDA: MANOJO DE 200 GRAMOS

DESCRIPCIÓN: MANOJO DE 200 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 30 grs.) Deberá entregarse en manojos frescos, con el olor característico dulce y fresco, libres de descomposición o pudrición, así como de defectos de origen mecánico, meteorológico o entomológico.

47.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: TOMILLO

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Deberá de tener un color verde seco, olor aromático e intenso y con fragmentos de las hojas seca o polvo de las mismas libre de humedad, sin moho, sin insectos o microorganismos.

48.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: VERDOLAGAS

UNIDAD DE MEDIDA: MANOJO DE 200 GRAMOS

DESCRIPCIÓN: MANOJO DE 200 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 30 grs.) Deberán tener apariencia fresca, colores vivos y característicos del grupo al que pertenece, así como el olor distintivo, se deben rechazar si presentan presencia de hongos, coloración extraña, magulladuras, u olor putrefacto.

49.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

FICHAS TÉCNICAS

PRODUCTO: ZANAHORIA
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberán estar bien desarrolladas, enteras, sanas, frescas, limpias, de consistencia firme y razonablemente lisa, tener forma y olor característicos, estar exentas de humedad exterior anormal, estar prácticamente libres de descomposición o pudrición, estar prácticamente libres de defectos de origen mecánico, entomológico o meteorológico, de color naranja característico.

50.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: CAÑA
UNIDAD DE MEDIDA: PIEZA
DESCRIPCIÓN: Deberá tener apariencia fresca y característica, así como el olor distintivo, se deben rechazar si presentan presencia de hongos, coloración extraña, magulladuras, u olor putrefacto.

51.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: CAÑA EN TROZO
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberá ser entregado embolsado en trozos, pelado, limpio, sin presencia de insectos. Deberá tener apariencia fresca, colores vivos y característicos, así como el olor distintivo, se deben rechazar si presentan presencia de hongos, coloración extraña, magulladuras, u olor putrefacto.

52.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: CHICOZAPOTE
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberá tener apariencia fresca, colores vivos y característicos del grupo al que pertenece, así como el olor distintivo, se deben rechazar si presentan presencia de hongos, coloración extraña, magulladuras, u olor putrefacto.

53.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: CHILACAYOTA O CHILACAYOTE GRANDE
UNIDAD DE MEDIDA: PIEZA DE 5 KILOGRAMOS
DESCRIPCIÓN: PIEZA DE 5 KILOGRAMOS (se acepta una variación de +/- 200 grs.) Deberá tener apariencia fresca, colores vivos y característicos del grupo al que pertenece, así como el olor distintivo, se deben rechazar si presentan presencia de hongos, coloración extraña, magulladuras, u olor putrefacto.

54.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: CIRUELA CHABACANO ROJA
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberá tener apariencia fresca, colores vivos y característicos del grupo al que pertenece, así como el olor distintivo, se deben rechazar si presentan presencia de hongos, coloración extraña, magulladuras, u olor putrefacto.



FICHAS TÉCNICAS

55.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: CIRUELAS

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Deberá tener apariencia fresca, colores vivos y característicos del grupo al que pertenece, así como el olor distintivo, se deben rechazar si presentan presencia de hongos, coloración extraña, magulladuras, u olor putrefacto.

56.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: DURAZNO

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Deberán estar enteros, sanos, excluyendo todo producto que esté afectado por pudrición o deterioro al grado que afecte consumo, libres de insectos y daños causados por plagas, exentos de cualquier olor extraño, exentos de daño causado por gomosis del fruto, libres de humedad externa anormal, limpios; prácticamente exentos de cualquier material extraño visible, libre de daño causado por rajaduras, hendiduras o reventamiento del fruto y oscurecimiento interno de la pulpa alrededor del hueso (semilla).

57.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: FRESA

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Deberán ser frescas, limpias, sanas, enteras, y bien desarrolladas. Debe tener forma y olor característicos de la variedad y consistencia firme, tener pedúnculo con una longitud máxima de 1.5 cm, estar exentas de humedad exterior anormal, estar prácticamente libres de descomposición o pudrición, libres de defectos de origen mecánico o entomológico, presentar en su superficie una coloración roja, que se extiende del ápice hacia la base del pedúnculo, y cubrir del 50% hasta 100%.

58.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: GUAYABA CRIOLLA

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Deberán estar enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo, limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible o daños causados por plagas, estar exentas de humedad externa anormal, estar exentas de cualquier olor extraño, ser de consistencia firme y estar prácticamente exentas de magulladuras.

59.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: MANDARINA GRANDE

UNIDAD DE MEDIDA: PIEZA DE 120 GRAMOS

DESCRIPCIÓN: PIEZA DE 120 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 20 grs.) Deberá tener apariencia fresca, colores vivos y característicos del grupo al que pertenece, así como el olor distintivo, se deben rechazar si presentan presencia de hongos, coloración extraña, magulladuras, u olor putrefacto.

60.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: MANGO ATAULFO

FICHAS TÉCNICAS

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Deberá estar enteros, sanos, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo, estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña y daños causados por plagas, estar exentos de cualquier olor extraño y deberán ser de consistencia firme, tener un aspecto fresco, exentos de daños causados por bajas temperaturas y manchas necróticas negras o estrías, estar exentos de magulladuras marcadas y deberá estar suficientemente desarrollados y presentar un grado de madurez satisfactorio.

61.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: MANZANA ROYAL GALA

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Variedad Royal Gala, deberán estar enteras, el pedúnculo podrá estar ausente, siempre y cuando el corte sea limpio y la piel adyacente no esté dañada, estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo, ser de consistencia firme, estar limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible y daños causados por ellas que afecten al aspecto general del producto, estar exentas de cualquier olor extraño, estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas y exentas de signos de deshidratación.

62.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: MELÓN CANTALOUPE

UNIDAD DE MEDIDA: PIEZA DE 1.5 KILOGRAMOS

DESCRIPCIÓN: PIEZA DE 1.5 KILOGRAMOS (se acepta una variación de +/- 80 grs.) De la variedad Cantaloupe, deberán estar enteros, bien desarrollados, ser de consistencia firme, de aspecto fresco (pero no lavados), estar sanos, excluyendo los productos afectados por pudrición o alteración que los haga impropios para su consumo, estar limpios, exentos de cualquier materia extraña y estar exentos de plagas o de daños producidos por éstas, incluyendo señales de enfermedades, exentos de olor anormal o extraño.

63.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: NARANJA DE JUGO

UNIDAD DE MEDIDA: PIEZA DE 150 GRAMOS

DESCRIPCIÓN: PIEZA DE 150 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 20 grs.) Deberán estar enteras, sanas, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo, estar limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible, exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto, exentas de daños causados por plagas, estar libre de cualquier olor extraño, libre de daños causados por bajas y/o altas temperaturas o daños causados por congelación, estar exentas de indicios de resequeidad interna, magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara.

64.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: PAPAYA MARADOL

UNIDAD DE MEDIDA: PIEZA DE 1.5 KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: PIEZA DE 1.5 KILOGRAMO (se acepta una variación de +/- 50 grs.) De la variedad Maradol, deberán estar enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo, estar limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible, exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto, estar prácticamente exentas de daños causados por plagas y cualquier olor extraño, ser de consistencia firme, tener un aspecto fresco y exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas.

FICHAS TÉCNICAS

65.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: PERA DE ANJOU
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: De la variedad Anjou, deberán estar frescas, sin machucones, libres de residuos, limpias, no enceradas, sin deshidratación severa, con su color característico.

66.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: PIÑA
UNIDAD DE MEDIDA: PIEZA DE 2 KILOGRAMOS
DESCRIPCIÓN: PIEZA DE 2 KILOGRAMOS (se acepta una variación de +/- 100 grs.) Deberán estar enteras, con la corona o sin ellas, sanas y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo, estar limpias y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible, estar prácticamente exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto, estar exentas de humedad externa anormal, estar exentas de cualquier olor extraño, tener un aspecto fresco, incluidas en su caso las coronas, que deberán estar exentas de hojas muertas o secas, estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas, estar exentas de manchas oscuras internas, estar exentas de manchas pronunciadas.

67.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: PLÁTANO DE SEDA
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: De variedad De Seda, deberán encontrarse enteros, de consistencia firme, de aspecto fresco (pero no lavados), estar limpios, exentos de materia extraña visible (tierra, manchas o residuos de materia orgánica), exentos de olor anormal o extraño, presentar un desarrollo y grado de madurez suficiente.

68.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: PLÁTANO DOMINICO
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: De la variedad Dominico, deberá encontrarse enteros, de consistencia firme, de aspecto fresco (pero no lavados), estar limpios, exentos de materia extraña visible (tierra, manchas o residuos de materia orgánica), exentos de olor anormal o extraño, presentar un desarrollo y grado de madurez suficiente.

69.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: PLÁTANO MACHO
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: De la variedad denominada Macho, deberá encontrarse enteros, de consistencia firme, de aspecto fresco (pero no lavados), estar limpios, exentos de materia extraña visible (tierra, manchas o residuos de materia orgánica), exentos de olor anormal o extraño, presentar un desarrollo y grado de madurez suficiente.

70.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: PLÁTANO TABASCO
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: De la variedad Tabasco, deberán encontrarse enteros, de consistencia firme, de aspecto fresco (pero no lavados), estar limpios, exentos de materia extraña visible (tierra, manchas o residuos de materia orgánica), exentos de olor anormal o extraño, presentar un desarrollo y grado de madurez suficiente.

FICHAS TÉCNICAS

71.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: PULPA DE TAMARINDO NATURAL

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible del tamarindo maduro, sano y limpio. 100% de pulpa de fruta proveniente de los frutos en su estado de madurez óptimo, sanos, de aspecto fresco y consistencia firme, libres de ataques de insectos y enfermedades que demeriten la calidad interna del fruto, libres de humedad externa anormal y de cualquier olor extraño.

72.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: SANDÍA RAYADA

UNIDAD DE MEDIDA: PIEZA DE 3 KILOGRAMOS

DESCRIPCIÓN: PIEZA DE 3 KILOGRAMOS (se acepta una variación de +/- 200 grs.) De la variedad Rayada, el producto no deberá contener rozaduras, raspaduras, quemaduras de sol, costras, manchas u otros, deberán estar limpios, exentos de materia extraña visible (tierra, manchas o residuos de materia orgánica), exentos de olor anormal o extraño, presentar un desarrollo y grado de madurez suficiente.

73.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: TEJOCOTE

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Deberá tener apariencia fresca, colores vivos y características de cada grupo, así como el olor respectivo. Se debe rechazar si hay presencia de hongos, coloración extraña, magulladuras u olor putrefacto.

74.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: UVA GLOBO

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: De la variedad Globo, deberán de estar enteras, limpias, prácticamente exentas de materia extraña visible sobre su superficie, sanas, libres de insectos y daños causados por enfermedades y/o plagas, excluyendo todo producto que esté afectado por pudrición o deterioro al grado que efectúe su consumo, exentas de cualquier olor extraño. Se deberá entregar en una presentación adecuada.

75.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: COCO PELADO CON AGUA

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Deberá medir de 20 a 30 cm y llegar a pesar hasta 2.5 kg. Se debe revisar que el coco contenga agua, que no tenga moho, examina si la cáscara gruesa del exterior del coco aún está adherida y debe sentirse pesado para su tamaño. Deberá tener apariencia fresca, colores vivos y característicos del grupo al que pertenece, así como el olor distintivo, se deben rechazar si presentan presencia de hongos, coloración extraña u olor putrefacto.

76.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: ACEITE COMESTIBLE PURO DE CANOLA

UNIDAD DE MEDIDA: LITRO

FICHAS TÉCNICAS

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: Deberá entregarse en envases limpios, con fecha de caducidad vigente mínimo doce meses a partir de la recepción, etiqueta con rótulo, marbete, inscripción, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, escrita, impresa, adherida, estarcida, marcada o grabada en alto o bajo relieve en el envase y relativa al producto, líquido claro de color característico, con olor característico, libre de partículas extrañas.

77.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: ACEITE COMESTIBLE DE OLIVA EXTRA VIRGEN

UNIDAD DE MEDIDA: LITRO

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: Deberá de contar las siguientes características color amarillo pálido o amarillo verdoso, olor característico, apariencia líquido viscoso, límpido y transparente. Deberá entregarse en envases, limpios, fecha de caducidad vigente mínimo doce meses a partir de la recepción, etiqueta con rótulo, marbete, inscripción, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, escrita, impresa, adherida, estarcida, marcada o grabada en alto o bajo relieve en el envase y relativa al producto, con olor característico, libre de partículas extrañas.

78.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: AJO EN POLVO

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Producido a partir de ajo seleccionado, pelado, cortado y deshidratado, Color: Blanco amarillento, Olor: Típico, sin olor a "pasado", libre de materias extrañas.

79.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: ALMENDRA

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Se deberá entregar enteras, con la cascara completa, sin olor a rancio, libre de humedad y partículas extrañas.

80.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: ALUBIAS

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: Deberán estar exentas de olores extraños y de insectos, deberán estar exentas de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. Se recibe sin mohos y con coloración característica, sin fauna nociva, sin rastro de humedad.

81.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: AMARANTO

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: Deberá ser entregado exento de plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto, exentos de humedad anormal, exentos de cualquier olor anormal que indique rancidez. Color característico de la variedad, en envases adecuados para su conservación.

82.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: ARROZ

FICHAS TÉCNICAS

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Deberá tener color característico del producto, olor característico del grano de arroz, seco y limpio, sin exhibir olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o cualquier otro olor extraño, aspecto del grano entero, uniforme. El producto deberá estar en buen estado con fecha de caducidad vigente mínimo de seis a ocho meses a partir de la entrega, en envase adecuado.

83.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: ATÚN EN AGUA

UNIDAD DE MEDIDA: CAJA CON 48 PIEZAS DE 140 G

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: CAJA CON 48 PIEZAS DE 140 G El producto deberá ser de color característico del producto y homogéneo, olor característico del producto, exento de olores extraños, en hojuelas, sin partículas ajenas al producto. Se recibe caja íntegra, limpia, con 48 latas de 130 g sin abolladuras, etiqueta con rótulo, marbete, inscripción, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, escrita, impresa, adherida, estarcida, marcada o grabada en alto o bajo relieve en el envase y relativa al producto. Fecha de caducidad vigente mínimo seis meses a partir de la recepción.

84.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: AVENA EN HOJUELAS

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: Deberá tener las siguientes características: con color característico del producto, láminas, hojuelas pequeñas y blandas, olor Característico del producto y no presentar signos de rancidez u otro olor extraño, o humedad, fermentación ni arranciamiento. Debe estar exenta de larvas, hongos, impurezas y microorganismos que indiquen manipulación defectuosa del producto. Con fecha de caducidad vigente mínimo de seis a ocho meses a partir de la recepción del producto.

85.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: BARRA DE AMARANTO

UNIDAD DE MEDIDA: PIEZA DE 30 GRAMOS

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: PIEZA DE 30 GRAMOS Producto elaborado con semillas de amaranto tostadas y miel o azúcar, debe de estar empacado, sellado, sin presentar humedad o partículas extrañas visibles, con una caducidad de al menos 6 meses al momento de la entrega.

86.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: CACAHUATE

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Deberá entregarse con cascara, el producto deberá estar limpio, seco y exento de infestación de insectos o contaminación de hongos, sin presencia de materia extraña y en buenas condiciones

87.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: CANELA EN POLVO

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Deberá entregarse finamente molido, estar exentas de olor a rancidez o diferente al que lo caracteriza, en una presentación que lo proteja de la humedad del ambiente.

FICHAS TÉCNICAS

88.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: CANELA EN TROZO

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Deberá entregarse exenta de plagas, enfermedades, telarañas o de daños producidos por cualquiera de estos organismos, estar exentas de olor a rancidez.

89.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: CEREAL DE ARROZ

UNIDAD DE MEDIDA: LATA DE 400 G

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: LATA DE 400 G. producto alimenticio, elaborados a base de granos de cereales u otros granos de arroz, preparados mediante procesos físicos, aptos para ser consumidos directamente o previa cocción. Cada Lata debe recibirse íntegra, no abombadas, no oxidadas o con fuga, abolladas en costura y/o engargolado o en cualquier parte del cuerpo. Presentar fecha de caducidad vigente mínimo un año a partir de la entrega y número de lote.

90.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: CEREAL DE AVENA

UNIDAD DE MEDIDA: LATA DE 400 G

DESCRIPCIÓN: LATA DE 400 G. Elaborado con harina de avena para complemento alimenticio. Se debe asegurar que las latas no se encuentren abolladas, con empaque sellado, presentar fecha de caducidad vigente mínimo un año a partir de la entrega y número de lote.

91.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: CHILE DE ÁRBOL SECO

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Deberán entregarse con las siguientes características: presentar forma, color y olor característicos, estar bien desarrollados, enteros, sanos, limpios, de consistencia firme y textura brillante, Provenir de frutos cosechados en el grado de madurez óptimo y con pedúnculo, no presentar humedad exterior, estar libres de pudrición o descomposición, estar libres de defectos de origen mecánico, entomológico o meteorológico, estar libres de insectos, hongos y fragmentos de insectos así como de contaminantes de roedores y estar libres de materia extraña.

92.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: CHILE GUAJILLO SECO

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Deberán estar enteros, sanos, grandes y medianos, color rojo intenso u oscuro uniforme, no presenta decoloración, lisos, sin manchas, quemaduras, raspaduras ni deformaciones. En general el chile seco debe Presentar forma, color y olor característicos. Estar bien desarrollados, enteros, sanos, limpios, de consistencia firme y textura brillante. Provenir de frutos cosechados en el grado de madurez óptimo y con pedúnculo. Estar sin humedad exterior anormal. Estar libres de pudrición o descomposición. Estar libres de defectos de origen mecánico, entomológico o meteorológico. Estar libres de insectos, hongos y fragmentos de insectos así como de contaminantes de roedores. Estar libres de materia extraña.

93.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: CLAVO DE OLOR

FICHAS TÉCNICAS

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Se deberá entregar libre de humedad, sin moho, sin insectos o microorganismos, estar libres de insectos, hongos y fragmentos de insectos así como de contaminantes de roedores. Estar libres de materia extraña

94.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: FRIJOL BAYO.

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: Debe de entregarse con características del grano de frijol sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite el frijol que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido o de cualquier otro olor extraño; De aspecto uniforme. Exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos). El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios, con fecha de caducidad vigente mínimo de seis meses a partir de la recepción del producto.

95.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: FRIJOL BLANCO.

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: Debe de entregarse con características del grano de frijol sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite el frijol que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido o de cualquier otro olor extraño. Exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos). El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades, con fecha de caducidad vigente mínimo de seis meses a partir de la recepción del producto

96.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: FRIJOL NEGRO MICHIGAN

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: Debe de entregarse con características del grano de frijol sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite el frijol que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido o de cualquier otro olor extraño, de aspecto uniforme. Se recibe exentas de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas, con fecha de caducidad vigente mínimo de seis meses a partir de la recepción del producto.

97.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: GALLETAS DE ANIMALITOS

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO. Galletas sabor vainilla en forma de animales pequeños de consistencia crujiente. Elaborados con harina de trigo fortificada. Se recibe con Color Característico del tipo de galleta sin presentar áreas negras por quemaduras. Olor Característico, no debe presentar olores extraños ni a rancidez. Tamaño uniforme, de acuerdo con el tipo de galleta. Consistencia característica, de cada producto. Con fecha de caducidad vigente mínimo de seis a ocho meses a partir de la recepción del producto y con empaque íntegro.

98.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: GALLETAS TIPO MARÍAS

UNIDAD DE MEDIDA: CAJA DE 1.0 Ó 1.5 KILOGRAMOS CON 12 ROLLOS

FICHAS TÉCNICAS

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: CAJA DE 1.0 Ó 1.5 KILOGRAMOS CON 12 ROLLOS Galletas tipo Marías, deben cumplir con las siguientes especificaciones: Color característico de este tipo de galleta, sin presentar áreas negras por quemaduras. Olor característico, no debe presentar olores extraños ni a rancidez. Tamaño uniforme, figura propia del producto y de consistencia seca y crujiente. Se recibe con empaque íntegro. Con fecha de caducidad vigente mínimo de seis a ocho meses a partir de la recepción del producto.

99.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: GARBANZO

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: Deberán estar limpios, sanos y maduros. Las legumbres deberán ser inocuas y apropiadas para el consumo humano, deberán estar exentas de olores extraños y de insectos vivos, deberán estar exentas de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos). Se recibe sin mohos y con coloración característica, sin fauna nociva, sin rastro de humedad.

100.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: HARINA DE TRIGO INTEGRAL.

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: Deberá entregarse con fecha de caducidad vigente mínimo de seis a ocho meses a partir de la recepción del producto., empaque íntegro, color, olor y textura característica, sin moho o fauna nociva.

101.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: FLOR DE JAMAICA SECA

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Deberá estar libre de humedad, sin moho, sin insectos, microorganismos o materia extraña. Deberá estar contenida en un empaque que la proteja de la humedad.

102.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: HUEVO BLANCO FRESCO

UNIDAD DE MEDIDA: CONO DE 30 PIEZAS

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: CONO DE 30 PIEZAS Deberá de entregarse con las siguientes características: cáscara limpia y sin deformaciones, color característico, olor característico, de textura lisa, sin signos de descomposición, conos limpios, Se rechazará si el cascarón se encuentra quebrado o manchado con excremento o sangre, debe ser entregado con una antigüedad no mayor de 20 días naturales.

103.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: LECHE SEMIDESCREMADA EN POLVO

UNIDAD DE MEDIDA: CAJA CON 36 SOBRES DE 210 Ó 240 G

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: CAJA CON 36 SOBRES DE 210 Ó 240 G Deberá entregarse con las siguientes características: ser de color característico amarillo cremoso, exento de olores extraños o desagradables, en polvo fino, homogéneo, sin grumos. Se recibe en recipiente adecuado para el producto, fecha de caducidad vigente mínimo seis meses a partir de la recepción, sello de seguridad y envase íntegro, sin abolladuras.

104.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

FICHAS TÉCNICAS

PRODUCTO: LECHE SEMIDESCREMADA LÍQUIDA
UNIDAD DE MEDIDA: CAJA CON 12 ENVASES TETRAPACK DE 1 LITRO CADA UNO
DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: CAJA CON 12 ENVASES TETRAPACK DE 1 LITRO CADA UNO deberá entregarse con las siguientes características: color y olor característicos, exento de olores extraños o desagradables y de apariencia líquida, homogénea, sin sedimento ni separación de grasa o formación de grumos o materia extraña. Se recibe en caja de cartón con 12 envases de tetrapack, con fecha de caducidad vigente mínimo tres meses a partir de la recepción, sello de seguridad, tapadera, sin abolladuras.

105.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: LENTEJAS
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: Se deberán entregar con las siguientes características: el olor debe ser los característicos del grano, sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido o de cualquier otro olor extraño y debe presentar aspecto uniforme.

106.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: NUEZ
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberán estar limpias, exentas de materia extraña visible (tierra, manchas o residuos de materia orgánica), tener forma y color característico de la variedad, estar exentas de plagas, enfermedades, telarañas o de daños producidos por cualquiera de estos organismos, estar exentas de olor a rancidez así como de humedad exterior anormal.

107.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: ORÉGANO SECO
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberá entregarse con las siguientes características: proceder de hojas enteras o cortadas y sumidades florecidas, sanas, limpias, secas y pulverizadas. Deberá estar libre de humedad, sin moho, sin insectos o microorganismos.

108.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: PAN DE CAJA DOBLE FIBRA
UNIDAD DE MEDIDA: PAQUETE GRANDE
DESCRIPCIÓN: PAQUETE GRANDE Pan a base de harina integral, adicionado con uno o más nutrimentos. Deberá presentar buen color, sin olor a rancio y libre de microorganismos extraños. Envase adecuado al producto. Presentar fecha de caducidad con vigencia mínimo de veinte días a partir de su recepción y número de lote. Deberá cumplir con la normatividad del producto

109.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: PAN DE CAJA INTEGRAL
UNIDAD DE MEDIDA: PAQUETE GRANDE

FICHAS TÉCNICAS

DESCRIPCIÓN: PAQUETE GRANDE Pan a base de harina integral, adicionado con uno o más nutrimentos. Deberá presentar buen color, sin olor a rancio. Envase adecuado al producto. Presentar fecha de caducidad con vigencia mínimo de veinte días a partir de su recepción y número de lote. Deberá cumplir con la normatividad del producto.

110.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: PAN TOSTADO INTEGRAL

UNIDAD DE MEDIDA: PAQUETE DE 14 PIEZAS

DESCRIPCIÓN: PAQUETE DE 14 PIEZAS Pan a base de harina integral, que cuente con empaque íntegro, fecha de caducidad vigente, producto de consistencia crujiente, coloración característica, sin moho, partículas extrañas y/o fauna nociva. Con fecha de caducidad vigente mínimo de seis a ocho meses a partir de la recepción del producto.

111.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: PASTA INTEGRAL

UNIDAD DE MEDIDA: CAJA DE 20 PIEZAS CON 200 G.

DESCRIPCIÓN: CAJA DE 20 PIEZAS CON 200 G. Pasta de harina de trigo y/o semolina para sopa. Deberá presentar buen color característico del producto, sin presencia de olores extraños, apariencia sin agrietamiento ni estrellamientos. Fecha de caducidad vigente mínimo seis meses a partir de la recepción.

112.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: PIMIENTA NEGRA ENTERA

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Deberá estar libre de humedad, sin moho, sin insectos, microorganismos o materia extraña. Deberá estar contenida en un empaque que la proteja de la humedad.

113.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: SARDINA EN SALSA DE TOMATE

UNIDAD DE MEDIDA: LATA DE 425 G

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: LATA DE 425 G Deberá entregarse con las siguientes características: color característico, sin colores extraños por contaminación o adulteración, olor característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin olores desagradables o extraños por contaminación o adulteración, aspecto firme, suave, Se recibe, limpia, con fecha de caducidad vigente mínimo seis meses a partir de la recepción, etiqueta con rótulo, marbete, inscripción, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, escrita, impresa, adherida, estarcida, marcada o grabada en alto o bajo relieve en el envase y relativa al producto.

114.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: TORTILLA DE HARINA INTEGRAL

UNIDAD DE MEDIDA: PAQUETE CON 12 PIEZAS

DESCRIPCIÓN: PAQUETE CON 12 PIEZAS Deberá entregarse con las siguientes características: buen color, sin olor a rancio, con empaque sellado, presentar fecha de caducidad con vigencia mínimo de veinte días a partir de su recepción.

115.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: TOSTADAS DE MAÍZ HORNEADAS

UNIDAD DE MEDIDA: PAQUETE CON 25 PIEZAS

FICHAS TÉCNICAS

DESCRIPCIÓN: PAQUETE CON 25 PIEZAS Deberá entregarse en empaque íntegro, consistencia crujiente, El producto deberá estar en buen estado con fecha de caducidad vigente mínimo de seis meses a partir de la entrega, en envase adecuado.

116.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: TRIGO INFLADO.

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: Cereal de trigo inflado. Se deberá entregar en bolsa sin alteraciones, fecha de caducidad vigente mínimo de seis a ocho meses a partir de la recepción, producto de color marrón claro, textura esponjosa, libre de fauna nociva.

117.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: YOGHURT NATURAL

UNIDAD DE MEDIDA: LITRO

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: Deberá entregarse en recipiente de plástico, con fecha de caducidad vigente mínimo de un mes a partir de la recepción del producto, sello de seguridad y envase íntegro, sin abolladuras.

118.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: QUESILLO DE PRIMERA

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: Debe entregarse fresco, sin manchas no propias del queso o partículas extrañas, con olor y color normal, no contaminado con hongos o materia extraña.

119.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: QUESO FRESCO

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: Debe entregarse fresco, sin manchas no propias del queso o partículas extrañas, con olor y color normal, no contaminado con hongos o materia extraña.

120.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: BISTEC DE RES DE PRIMERA

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: Carne de res localizada en la parte delantera del animal, de contextura dura, muy fibrosa y con un bajo porcentaje de grasa visible. De color rojo intenso, olor característico de la carne de bovinos, textura suave, sin partículas ni coloraciones extrañas.

121.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: CARNE DE RES PARA DESHEBRAR DE PRIMERA

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: En trozos, de color rojo intenso, olor característico de la carne de bovinos. Textura suave, sin partículas ni coloraciones extrañas, deberá estar fresca.

122.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

FICHAS TÉCNICAS

PRODUCTO: CARNE MOLIDA DE RES DE PRIMERA
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: De color rojo intenso, olor característico de la carne de bovinos. Textura suave, sin partículas ni coloraciones extrañas. No deberá presentar ninguna de las siguientes anomalías: Enmohecimiento, Olor, color anormal, Zonas necróticas, Adhesividad, Quemaduras por congelación.

123.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: CECINA BLANCA DE CERDO DE PRIMERA
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: Color rosa pálido, grasa de color blanco y olor característico, textura firme y elástica, se debe rechazar cuando presentan coloración verdosa o café oscuro, textura viscosa o pegajosa y la grasa sea completamente amarilla. Deberá ser fresca

124.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: CECINA ENCHILADA DE CERDO DE PRIMERA
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: Cubierta por una pasta elaborada con chile guajillo y condimentos. Color rosa pálido, grasa de color blanco y olor característico, textura firme y elástica, se debe rechazar cuando presentan coloración verdosa o café oscuro, textura viscosa o pegajosa y la grasa sea completamente amarilla. Deberá ser fresca

125.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: CHAMBARETE DE RES DE PRIMERA
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: Color rojo intenso, olor característico de la carne de bovinos. Textura suave, sin partículas ni coloraciones extrañas, deberá ser fresco.

126.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: CHULETA DE CERDO DE PRIMERA
UNIDAD DE MEDIDA: PIEZA DE 150 GRAMOS
DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: PIEZA DE 150 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 20 grs.)Color rosa pálido, grasa de color blanco y olor característico, textura firme y elástica, se debe rechazar cuando presentan coloración verdosa o café oscuro, textura viscosa o pegajosa y la grasa sea completamente amarilla. Deberá ser fresca.

127.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: COSTILLA DE CERDO DE PRIMERA
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: Color rosa pálido, grasa de color blanco y olor característico, textura firme y elástica, se debe rechazar cuando presentan coloración verdosa o café oscuro, textura viscosa o pegajosa y la grasa sea completamente amarilla. Deberá ser fresca

128.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: COSTILLA ENCHILADA DE CERDO DE PRIMERA
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

FICHAS TÉCNICAS

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: Cubierta por una pasta elaborada con chile guajillo y condimentos. Color rosa pálido, grasa de color blanco y olor característico, textura firme y elástica, se debe rechazar cuando presentan coloración verdosa o café oscuro, textura viscosa o pegajosa y la grasa sea completamente amarilla. Deberá ser fresca

129.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: ESPINAZO DE CERDO DE PRIMERA

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: Corte de carne de la parte final del alto lomo. Color rosa pálido, grasa de color blanco y olor característico, textura firme y elástica, se debe rechazar cuando presentan coloración verdosa o café oscuro, textura viscosa o pegajosa y la grasa sea completamente amarilla. Deberá ser fresca

130.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: FALDA DE RES DE PRIMERA

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: Carne de res localizada en la parte central del animal. Color rojo intenso, olor característico de la carne de bovinos, textura suave, sin partículas ni coloraciones extrañas, deberá estar fresca.

131.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: LOMO DE CERDO DE PRIMERA

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: Color rosa pálido, grasa de color blanco y olor característico, textura firme y elástica, se debe rechazar cuando presentan coloración verdosa o café oscuro, textura viscosa o pegajosa y la grasa sea completamente amarilla. Deberá ser fresca

132.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: MACIZA DE RES DE PRIMERA

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: Color rojo intenso, olor característico de la carne de bovinos. Textura suave, sin partículas ni coloraciones extrañas, deberá ser fresca.

133.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: PUNTAS DE RES DE PRIMERA

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: Corte de carne en trozos obtenido de parte de la pierna. Color rojo intenso, olor característico de la carne de bovinos. Textura suave, sin partículas ni coloraciones extrañas, deberá estar fresco.

134.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: TASAJO DE HEBRA DE PRIMERA

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: Color rojo intenso, olor característico de la carne de bovinos, textura suave, sin partículas ni coloraciones extrañas, deberá ser fresca.

135.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

FICHAS TÉCNICAS

PRODUCTO: CARNE MOLIDA DE POLLO DE PRIMERA
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: Piezas frescas, limpias, molidas con color característico, no verdoso, amoratado, textura firme, olor característico.

136.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: MENUENCIAS DE POLLO
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: Despojos y trozos pequeños que quedan después de descuartizar a un pollo (hígados, mollejas, patas, alas). Se reciben piezas frescas, limpias, color característico, no verdoso, amoratado, textura firme, olor característico y fresco.

137.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: MILANESA DE POLLO DE PRIMERA
UNIDAD DE MEDIDA: PIEZA DE 120 GRAMOS
DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: PIEZA DE 120 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 20 grs.)Corte de la pechuga de pollo sometido a aplanamiento, de carne fresca, color característico, no verdoso, amoratado o con diferentes coloraciones, textura firme, olor característico y fresco.

138.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: MUSLOS DE POLLO DE PRIMERA
UNIDAD DE MEDIDA: PIEZA DE 120 GRAMOS
DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: PIEZA DE 120 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 20 grs.)Sin piel, color característico, no verdoso, amoratado o con diferentes coloraciones, textura firme, olor característico y fresco.

139.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: PECHUGA DE POLLO DE PRIMERA
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: Sin piel, color característico, no verdoso, amoratado o con diferentes coloraciones, textura firme, olor característico y fresco.

140.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: PIERNA DE POLLO DE PRIMERA
UNIDAD DE MEDIDA: PIEZA DE 120 GRAMOS
DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: PIEZA DE 120 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 20 grs.) Sin piel, color característico, no verdoso, amoratado o con diferentes coloraciones, textura firme, olor característico y fresco.

141.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: FILETE DE PESCADO FRESCO DE PRIMERA
UNIDAD DE MEDIDA: PIEZA DE 120 GRAMOS
DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: PIEZA DE 120 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 20 grs.) Libre de extremos rasgados, desgarraduras, de aletas, de carne muy decolorada y coágulos de sangre. Deberá estar fresco al momento de la recepción.

FICHAS TÉCNICAS

142.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: BOLILLO INTEGRAL

UNIDAD DE MEDIDA: PIEZA DE 100 GRAMOS

DESCRIPCIÓN: PIEZA DE 100 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 20 grs.) Elaborado con harina de trigo, deberá presentar buen color, sin olor a rancio, blando y recién hecho.

143.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: MEMELAS

UNIDAD DE MEDIDA: PIEZA DE 90 GRAMOS

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: PIEZA DE 90 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 10 grs.) Gruesas, se deberá, entregar envueltas en papel para alimentos, en un recipiente, sin moho, ligeramente húmedas, sin residuos de materia extraña y/o fauna nociva y recién hecha.

144.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: TLAYUDA

UNIDAD DE MEDIDA: PIEZA DE 30 CM DE DIÁMETRO

DESCRIPCIÓN: PIEZA DE 30 CM DE DIÁMETRO (se acepta una variación de +/- 5 cms.) Enteras, ligeramente húmeda, aroma muy ligero, sin mohos y con coloración características. Deberá entregarse recién hechas.

145.-DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: TORTILLA DE MAÍZ DE 15 CM DE DIÁMETRO (se acepta una variación de +/- 2 cms.)

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Deberá presentar buen color, sin olor a rancio, de consistencia blanda y calientes, recién hechas con maquina tortillera.

