



PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD	REGISTRO FOTOGRÁFICO
<b>CEBOLLA CABEZONA</b>	Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas ni moho. Olor normal Tejidos finos y con un diámetro promedio que no debe ser inferior a los 6cm De buen color de acuerdo a las características de la variedad Libres de lesiones, insectos o cualquier sustancia extraña Grado de madurez adecuado	
<b>ZANAHORIA</b>	Sana, limpia, maciza, sin deformaciones, libre de humedad exterior anormal No debe presentar ningún nivel de deshidratación ni consistencia leñosa El calibre mínimo debe ser de 20mm de diámetro y 60mm de longitud Forma regular, no debe tener quemaduras, magulladuras, heridas ni defectos de congelación.	
<b>TOMATE</b>	Deben estar limpios, enteros, firmes y de coloración uniforme, con un grado de madurez tal que le permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Deben estar libres de plagas, impureza o cuerpos extraños. El tamaño promedio en su diámetro no debe ser inferior a 6cm.	
<b>PAPA</b>	Debe ser consistente en tamaño y forma física, sin ninguna enfermedad o imperfección, daños por golpes o mala manipulación De forma pareja, textura firme y tamaño promedio que no debe ser inferior a los 6cm	

**Nota: Los alimentos definidos en la presente ficha deben cumplir con el tamaño relacionado, las condiciones descritas y las determinadas en las fichas técnicas de la Resolución 00335 de 2021**