

FICHA TÉCNICA

AJÍ PAPRIKA



Descripción General

Nombre científico : *Capsicum annum*.
Nombre común : Paprika, Pimiento dulce, Pimiento morrón, Pimentón.
Familia : Solanácea.

Descripción Sensorial

Color : Rojizo característico.
Olor : Característico del paprika.
Sabor : Dulce a paprika.

Descripción Física

Apariencia : Frutos enteros, sanos de color rojizo libre de impurezas y materias extrañas. Frutos limpiados con aire y/o cepillado.

Sanos : 75% min.
Defectos : 25% min.
Ligeras fisuras : 10% máx.
Arrugados : 5% máx.
Descolorido o manchado : 2% máx.
Callitos en punta – estrías : 2.5% máx.
Frutos hongueados : 0%
Frutos húmedos : 0%
Dañados por insectos : 0%
Picadillo : 0%
Fibrillas plásticas : 0%
Impurezas vegetales : 0.5%
Infestación : Ausencia

FICHA TÉCNICA

AJÍ PAPRIKA



Descripción General

Nombre científico : *Capsicum annuum*.

Nombre común : Paprika, Pimiento dulce, Pimiento morrón, Pimentón.

Familia : Solanácea.



Materia fecal : 0%
Materias extrañas : 0%
Semilla suelta : 0%

Descripción Química

Humedad : 15% máx.
Pungencia : SHU<500 máx.

Tamaño Característico

> 11 cm. a más : 85% máx.
=> 10 cm. y < 11 cm. : 15% máx.
< 10 cm. : 0% máx.

Descripción Microbiológica

E. coli (NMP/g) : Ausencia.
Coliformes totales (ufc/g) : 1,100 ufc/g. máx.
Salmonella (en 25g.) : Ausencia.

Presentación

: Cajas de cartón corrugado de 11.34 kg netos / 12 kg netos.
: Y/o de acuerdo a requerimiento del cliente



VARIETADES

