

FICHA TÉCNICA CHILE GUAJILLO



Descripción General

Nombre científico : Capsicum
annuum.
Nombre común : Guajillo.
Familia : Solanácea.

CONSORCIO
DEL VALLE

Descripción Sensorial

Color : Rojo oscuro café característico.
Olor : Característico del guajillo.
Sabor : Dulce, terroso, ligeramente picante.

Descripción Física

Apariencia : El guajillo entero es el fruto maduro, deshidratado y limpio del pimiento tipo chile guajillo. Los frutos del guajillo tienen característicamente la forma alargada. Frutos limpiados con aire y/o cepillado.

Sanos : 80% min.
Defectos : 20% 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%

FICHA TÉCNICA CHILE GUAJILLO



Descripción General

Nombre científico : Capsicum
annuum.
Nombre común : Guajillo.
Familia : Solanácea.

Infestación

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

Descripción Química

Humedad : 14% máx.
Pungencia : SHU<500 máx.

Tamaño Característico

> 12 cm. a más : 90% máx.
=> 10 cm. y < 12 cm. : 10% 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.
Empaque: cartón corrugado de 11.34 / 12

