

FICHA TÉCNICA

CHILE ANCHO



Descripción General

Nombre científico : *Capsicum annum*.
Nombre común : Poblano, joto, chile corazón.
Familia : Solanácea.

Descripción Sensorial

Color : Rojo oscuro característico.
Olor : Característico del chile ancho.
Sabor : Dulce picante.

Descripción Física

Apariencia : El ancho seco entero es el fruto maduro deshidratado y limpio del chile ancho. Los frutos del ancho tienen característicamente los hombros anchos, forma triangular. Frutos limpiados con aire y/o cepillado.

Sanos : 85% min.
Defectos : 15% 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 ANCHO



Descripción General

Nombre científico : *Capsicum annum.*
Nombre común : Poblano, joto, chile corazón.
Familia : Solanácea.

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

Descripción Química

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

Tamaño Característico

> 10 cm. a más : 90% máx.
=> 8 cm. y < 10 cm. : 10% máx.
< 8 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.