

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                               |  |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>FICHA TECNICA DEL AJI AMARILLO ESCABECHE</b>                                                                                                                                                                                               |  |  |
| <b>NOMBRE CIENTIFICO</b>                                                          | CAPSICUM BACCATUM                                                                                                                                                                                                                             |  |                                                                                     |
| <b>COMPOSICIÓN</b>                                                                | Ají Amarillo Escabeche                                                                                                                                                                                                                        |  |                                                                                     |
| <b>CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS</b>                                             | Color : Rojizo oscuro                                                                                                                                                                                                                         |  |                                                                                     |
|                                                                                   | Sabor y aroma : Dulce, Característico                                                                                                                                                                                                         |  |                                                                                     |
|                                                                                   | Aspecto : Fruto entero, seco y limpio                                                                                                                                                                                                         |  |                                                                                     |
|                                                                                   | <u>CALIDAD DEL FRUTO</u>                                                                                                                                                                                                                      |  |                                                                                     |
|                                                                                   | % FRUTO ENFERMOS : 0. % MAX                                                                                                                                                                                                                   |  |                                                                                     |
|                                                                                   | % FRUTO LIGERAS FISURAS: 10. % MAX                                                                                                                                                                                                            |  |                                                                                     |
|                                                                                   | % OTROS DEFECTOS (descoloridos, 10. % MAX.                                                                                                                                                                                                    |  |                                                                                     |
|                                                                                   | Arrugado, manchado, estrías en puntas,).                                                                                                                                                                                                      |  |                                                                                     |
| <b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>                                            | % TAMAÑO <10 CM : 15 % MAX.                                                                                                                                                                                                                   |  |                                                                                     |
|                                                                                   | % MATERIAS EXTRAÑAS : 0.0 % MAX.                                                                                                                                                                                                              |  |                                                                                     |
|                                                                                   | % HUMEDAD : 11 % MAX.                                                                                                                                                                                                                         |  |                                                                                     |
|                                                                                   | <b>Recuento total de microorganismos</b>                                                                                                                                                                                                      |  |                                                                                     |
|                                                                                   | Mesó filos (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                            |  | Mín. Máx.                                                                           |
|                                                                                   | Coliformes totales (NMP/g)                                                                                                                                                                                                                    |  | 10 <sup>5</sup> 10 <sup>6</sup>                                                     |
|                                                                                   | Mohos y Levadura (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                      |  | 10 <sup>2</sup> 10 <sup>3</sup>                                                     |
| <b>MÉTODOS DE CONSERVACIÓN</b>                                                    | Mohos y Levadura (UFC/g)                                                                                                                                                                                                                      |  | 10 <sup>3</sup> 10 <sup>4</sup>                                                     |
|                                                                                   | Escherichia Coli                                                                                                                                                                                                                              |  | 10 10 <sup>2</sup>                                                                  |
|                                                                                   | Salmonella sp.                                                                                                                                                                                                                                |  | Ausencia /25 g                                                                      |
|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                               |  |                                                                                     |
| <b>MÉTODOS DE CONSERVACIÓN</b>                                                    | Producto con límites mínimos de humedad, el cual garantiza su conservación.                                                                                                                                                                   |  |                                                                                     |
| <b>ENVASADO – PRIMARIO</b>                                                        | - Cajas cartón corrugado blanco (11.34 Kg.)                                                                                                                                                                                                   |  |                                                                                     |
| <b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>                                              | En un lugar fresco, seco a temperatura ambiente                                                                                                                                                                                               |  |                                                                                     |
| <b>MÉTODO DE DISTRIBUCION</b>                                                     | Transportes limpios y sanitizados.                                                                                                                                                                                                            |  |                                                                                     |
| <b>VIDA ÚTIL(Tipo de conservación / fecha de vencimiento)</b>                     | 1 años desde la fecha de producción en condiciones normales de almacenamiento. Libre de alérgenos y de cualquier contaminante, limpio y fresco en el almacén.                                                                                 |  |                                                                                     |
| <b>REQUISITOS SOBRE ETIQUETADO ESPECIAL</b>                                       | Incluirá la siguiente información: peso neto, fecha de producción, fecha de vencimiento, nombre del producto, nombre y dirección del productor y código de trazabilidad, asimismo puede incluir otras especificaciones por parte del cliente. |  |                                                                                     |
| <b>UTILIZACIÓN Y PREPARACIÓN DEL CONSUMIDOR Y/O CLIENTE</b>                       | Producto que requiere cocción antes de su consumo para fines gastronómicos.                                                                                                                                                                   |  |                                                                                     |

**CONSORCIO DELVALLE S.A.C**

**RUC: 20555282339**

**Direc: Cal. Chiclayo N° 353 – Urb. Surquillo – Miraflores – Lima – Lima – Perú**

**Email: consorciodelvalle2@gmail.com**