

FICHA TÉCNICA

PÁPRIKA



AGROEXPORTADORA
SOL DE OLMOS S.A.C.



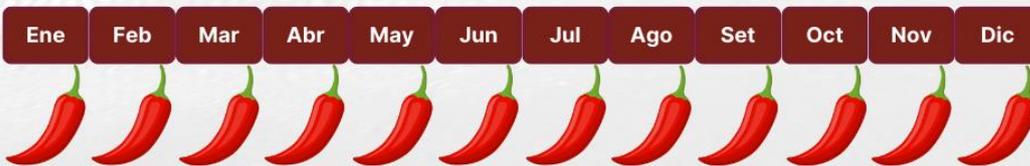
DESCRIPCIÓN

El ají páprika es un pimiento, y se utiliza especialmente como condimento o colorante.

✓ **Partida Arancelaria:** 0904211090



Temporada:



¿Cuáles son nuestras calidades?



Premium



Estándar



Saldo de Mesa



Descabado



Molienda



Tercera



PÁPRIKA PREMIUM

Descripción: Es un pimiento seco de la familia solanáceae, pertenece a las especies **Capsicum annum L.** Se caracteriza por ser frutos totalmente rojos, con olor característico, libre de ataques de plagas o enfermedades y secos por el proceso de secado al sol. La páprika tiene como uso previsto de condimento o como colorante.

<p>DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA</p>	<p>Textura: Lisa Sabor: Ligeramente Dulce Color: Rojizo Característico Olor: Característico</p>
<p>DESCRIPCIÓN MICROBIOLÓGICA</p>	<p>Aerobios Mesófilos Esp: <10⁶ UFC/g Mohos: <10⁴ UFC/g Coliformes: <10³ UFC/g Escherichia coli: <10² UFC/g Salmonella sp: Ausencia/25g</p>
<p>DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</p>	<p>Descripción física: Apariencia: Frutos enteros, secos y limpios Longitud (cm): 10cm o < Ancho (cm): 2.5cm Frutos entero: 85% máximo Pequeño (%) 3 Descoloridos o manchados (%) 3 Doblados (%) 2 Rotos (%) 2 Arrugado (%) 2 Callo (%) 1.5 Estriado (%) 1 Hongo (%) 0.5</p> <p>Descripción química: Humedad: 15% máximo Pungencia: 500 SHU máximo</p>



PRESENTACIÓN

✓ Cajas blancas de cartón corrugado.

✓ Primera capa de producto ordenado sobre papel alimentario (11.34 kg neto o según requerimiento del cliente).

ALMACENAMIENTO

✓ Almacenar en un lugar ventilado, seco y alejado de olores.

USO PREVISTO

✓ Consumir previa higienización y/o cocción.

✓ Uso de subproductos para colorantes o condimentos.





PÁPRIKA SALDO DE MESA

Descripción: Es un pimiento seco de la familia solanáceae, pertenece a las especies **Capsicum annum L.** Se caracteriza por ser frutos totalmente rojos, con olor característico, libre de ataques de plagas o enfermedades y secos por el proceso de secado al sol. La páprika tiene como uso previsto de condimento o como colorante.

<p>DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA</p>	<p>Textura: Lisa Sabor: Ligeramente Dulce Color: Rojizo Característico Olor: Característico</p>
<p>DESCRIPCIÓN MICROBIOLÓGICA</p>	<p>Aerobios Mesófilos Esp: $<10^6$ UFC/g Mohos: $<10^4$ UFC/g Coliformes: $<10^3$ UFC/g Escherichia coli: $<10^2$ UFC/g Salmonella sp: Ausencia/25g</p>
<p>DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</p> 	<p>Descripción física: Apariencia: Frutos enteros, secos y limpios Longitud (cm): ≥ 9cm o según requerimiento del cliente Ancho (cm): ≥ 2cm Frutos entero: 86% máximo Pequeño (%) ≤ 5 Descoloridos o manchados (%) ≤ 3 Doblados (%) ≤ 3 Rotos (%) ≤ 3 Arrugado (%) ≤ 3 Callo (%) ≤ 1 Estriado (%) ≤ 1 Hongo (%) ≤ 0.5</p> <p>Descripción química: Humedad: 15% máximo Pungencia: 500 SHU máximo</p>

PRESENTACIÓN

✓ Cajas blancas de cartón corrugado.

✓ 11.34 kg neto o según requerimiento del cliente).

ALMACENAMIENTO

✓ Almacenar en un lugar ventilado, seco y alejado de olores.

USO PREVISTO

✓ Consumir previa higienización y/o cocción.

✓ Uso de subproductos para colorantes o condimentos.





PÁPRIKA DESCOLADO

Descripción: Es un pimiento seco de la familia solanáceae, pertenece a las especies *Capsicum annum L.* Se caracteriza por ser frutos totalmente rojos, con olor característico, libre de ataques de plagas o enfermedades y secos por el proceso de secado al sol. La páprika tiene como uso previsto de condimento o como colorante.

DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

Textura: Lisa
Sabor: Ligeramente Dulce
Color: Rojizo Característico
Olor: Característico

DESCRIPCIÓN MICROBIOLÓGICA

Aerobios Mesófilos Esp: $<10^6$ UFC/g
Mohos: $<10^4$ UFC/g
Coliformes: $<10^3$ UFC/g
Escherichia coli: $<10^2$ UFC/g
Salmonella sp: Ausencia/25g

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Descripción física:

Apariencia: Frutos enteros, secos y limpios
Longitud (cm): ≥ 7 cm o según requerimiento del cliente
Frutos entero: 90% máximo
Pequeño <7 cm (%) ≤ 3
Estriado (%) ≤ 2
Descoloridos o manchados (%) ≤ 2
Fisurado (%) ≤ 2
Rotos (%) ≤ 2
Hongo (%) ≤ 0.5

Descripción química:

Humedad: 15% máximo
Pungencia: 500 SHU máximo



PRESENTACIÓN

✓ Cajas blancas de cartón corrugado.

✓ Primera capa de producto ordenado sobre papel alimentario (11.34 kg neto o según requerimiento del cliente).

ALMACENAMIENTO

✓ Almacenar en un lugar ventilado, seco y alejado de olores.

USO PREVISTO

✓ Consumir previa higienización y/o cocción.

✓ Uso de subproductos para colorantes o condimentos.



PÁPRIKA MOLIENDA

Descripción: La paprika es un condimento de color rojo y sabor característico obtenido a partir del secado y molido de determinadas variedades de pimientos rojos. Es una especia indispensable en la elaboración de muchos platos de la cocina tradicional.

<p>DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA</p>	<p>Textura: Lisa Sabor: Característico Color: Rojizo Característico Olor: Característico</p>
<p>DESCRIPCIÓN MICROBIOLÓGICA</p>	<p>Aerobios Mesófilos Esp: <math><10^6</math> UFC/g Mohos: <math><10^4</math> UFC/g Coliformes: <math><10^3</math> UFC/g Escherichia coli: <math><10^2</math> UFC/g Salmonella sp: Ausencia/25g</p>
<p>DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</p> 	<p>Descripción física:</p> <p>Apariencia: Fresco Longitud (cm): Variado Ancho (cm): Variado Descoloridos o manchados (%): Variado Rotos (%): Variado Rajado (%): Variado Arrugado (%): Variado Estriado (%): Variado Hongo (%): 0.0</p> <p>Descripción química:</p> <p>Humedad: <math><14\%</math></p>

EMPAQUE

- ✓ Mantas de color blanco o cajas, según requerimiento del cliente



ALMACENAMIENTO

- ✓ Almacenar en un lugar ventilado. No necesita refrigeración.

IDENTIFICACIÓN

- ✓ Etiquetado: cada paca debe ser rotulada con el nombre y la dirección del proveedor, nombre del producto, peso neto, número de lote de producción, fecha de producción, el número de contrato.



FICHA TÉCNICA GUAJILLO

DESCRIPCIÓN

El ají paprika es un pimiento, y se utiliza especialmente como condimento o colorante.



✓ **Partida Arancelaria:** 0904219000



Temporada:



¿Cuales son nuestras calidades?



Premium



Descabado



Molienda



GUAJILLO PREMIUM

Descripción: El guajillo es un condimento picoso y sabor característico obtenido a partir del secado y molido de determinadas variedades de pimientos rojos. Es una especia con un picor especial indispensable en la elaboración de muchos platos de la cocina tradicional.

<p>DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA</p>	<p>Textura: Lisa Sabor: Ligeramente Dulce Color: Rojizo Característico Olor: Característico</p>
<p>DESCRIPCIÓN MICROBIOLÓGICA</p>	<p>Aerobios Mesófilos Esp: <math><10^6</math> UFC/g Mohos: <math><10^4</math> UFC/g Coliformes: <math><10^3</math> UFC/g Escherichia coli: <math><10^2</math> UFC/g Salmonella sp: Ausencia/25g</p>
<p>DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</p> 	<p>Descripción física: Apariencia: Frutos enteros, secos y limpios Longitud (cm): ≥ 11cm o según requerimiento del cliente Ancho (cm): ≥ 2.5cm Frutos entero: 85% mínimo Pequeño (%) ≤ 3 Descoloridos o manchados (%) ≤ 2 Doblados (%) ≤ 2 Rotos (%) ≤ 2 Arrugado (%) ≤ 1 Callo (%) ≤ 1.5 Estridado (%) ≤ 1 Hongo (%) ≤ 0.5</p> <p>Descripción química: Humedad: 15% máximo Pungencia: 500 SHU máximo</p>

PRESENTACIÓN

✓ Cajas blancas de cartón corrugado.

✓ Primera capa de producto ordenado sobre papel alimentario (11.34 kg neto o según requerimiento del cliente).

ALMACENAMIENTO

✓ Almacenar en un lugar ventilado, seco y alejado de olores.

USO PREVISTO

✓ Consumir previa higienización y/o cocción.

✓ Uso de subproductos para colorantes o condimentos.





GUAJILLO DESCOLADO

Descripción: El guajillo es un condimento picoso y sabor característico obtenido a partir del secado y molido de determinadas variedades de pimientos rojos. Es una especia con un picor especial indispensable en la elaboración de muchos platos de la cocina tradicional.

<p>DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA</p>	<p>Textura: Lisa Sabor: Ligeramente Dulce Color: Rojizo Característico Olor: Característico</p>
<p>DESCRIPCIÓN MICROBIOLÓGICA</p>	<p>Aerobios Mesófilos Esp: <math>10^6</math> UFC/g Mohos: <math>10^4</math> UFC/g Coliformes: <math>10^3</math> UFC/g Escherichia coli: <math>10^2</math> UFC/g Salmonella sp: Ausencia/25g</p>
<p>DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</p>	<p>Descripción física: Apariencia: Frutos enteros, secos y limpios Longitud (cm): ≥ 7cm o según requerimiento del cliente Ancho (cm): ≥ 2.5cm Frutos entero: 88% mínimo Pequeño (%) ≤ 3 Descoloridos o manchados (%) ≤ 2 Doblados (%) ≤ 2 Rotos (%) ≤ 2 Arrugado (%) ≤ 1 Callo (%) ≤ 1.5 Estridado (%) ≤ 1 Hongo (%) ≤ 0.5</p> <p>Descripción química: Humedad: 15% máximo Pungencia: 500 SHU máximo</p>



PRESENTACIÓN

✓ Cajas blancas de cartón corrugado.

✓ Primera capa de producto ordenado sobre papel alimentario (11.34 kg neto o según requerimiento del cliente).

ALMACENAMIENTO

✓ Almacenar en un lugar ventilado, seco y alejado de olores.

USO PREVISTO

✓ Consumir previa higienización y/o cocción.

✓ Uso de subproductos para colorantes o condimentos.





GUAJILLO MOLIENDA

Descripción: El guajillo es un condimento de color rojo y sabor característico obtenido a partir del secado y molido de determinadas variedades de pimientos rojos. Es una especia indispensable en la elaboración de muchos platos de la cocina tradicional.

DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

Textura: Lisa
Sabor: Característico
Color: Rojo Característico
Olor: Característico

DESCRIPCIÓN MICROBIOLÓGICA

Aerobios Mesófilos Esp: $<10^6$ UFC/g
Mohos: $<10^4$ UFC/g
Coliformes: $<10^3$ UFC/g
Escherichia coli: $<10^2$ UFC/g
Salmonella sp: Ausencia/25g

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Descripción física:

Apariencia: Fresco
Longitud (cm): Variado
Ancho (cm): Variado
Rajados (%): Variado
Decolorados (%): Variado
Rotos (%): Variado
Arrugado (%): Variado
Estriado (%): Variado
Hongo (%): 3

Descripción química:

Humedad: $<14\%$



EMPAQUES

- ✓ Mantas de color blanco

ALMACENAMIENTO

- ✓ Almacenar en un lugar ventilado. No necesita refrigeración.

IDENTIFICACIÓN

- ✓ Etiquetado: cada paca debe ser rotulada con el nombre y la dirección del proveedor, nombre del producto, peso neto, número de lote de producción, fecha de producción, el número de contrato.



FICHA TÉCNICA CHILE ANCHO



AGROEXPORTADORA
SOL DE OLMOS S.A.C.

DESCRIPCIÓN

El chile ancho es un condimento de color rojizo negro y sabor característico obtenido a partir del secado y molido de determinadas variedades de pimientos dulces.



✓ Partida Arancelaria: 0904219000



Temporada:



¿Cuáles son nuestras calidades?



Premium



Estandar



Saldo de Mesa



Descabado



Molienda

FICHA TÉCNICA CHILE ANCHO



AGROEXPORTADORA
SOL DE OLMOS S.A.C

DESCRIPCIÓN

El chile ancho es un condimento de color rojizo negro y sabor característico obtenido a partir del secado y molido de determinadas variedades de pimientos dulces.



✓ **Partida Arancelaria:** 0904219000



Temporada:



¿Cuáles son nuestras calidades?



Premium



Estandar



Saldo de Mesa



Descabado



Molienda



CHILE ANCHO PREMIUM

Descripción: El Chile Ancho entero es seleccionado a partir de los frutos del Chile Ancho (*Capsicum annum*), considerándose frutos sanos, secos y característicos previamente clasificados y acondicionados para su posterior comercialización. Es una especia indispensable en la elaboración de muchos platos de la cocina tradicional.

<p>DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA</p>	<p>Textura: Rugoso característico Sabor: Dulce picante Color: Rojizo oscuro característico Olor: Característico</p>
<p>DESCRIPCIÓN MICROBIOLÓGICA</p>	<p>Aerobios Mesófilos Esp: <math>10^6</math> UFC/g Mohos: <math>10^4</math> UFC/g Coliformes: <math>10^3</math> UFC/g Escherichia coli: <math>10^2</math> UFC/g Salmonella sp: Ausencia/25g</p>
<p>DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</p>	<p>Descripción física: Apariencia: Frutos enteros, secos y limpios. Frutos del ancho tienen característicamente los hombros anchos, forma triangular. Longitud (cm): ≥ 10cm o según requerimiento del cliente Frutos enteros: 86% mínimo Pequeño <math>9</math> cm (%) ≤ 5 Callo rojo (%) ≤ 2.5 Estridado (%) ≤ 2 Descoloridos o manchados (%) ≤ 1 Fisurado (%) ≤ 2 Rotos (%) ≤ 1 Hongo (%) ≤ 0.5</p> <p>Descripción química: Humedad: 15% máximo Pungencia: 1500 SHU máximo</p>

PRESENTACIÓN

- ✓ Cajas blancas de cartón corrugado.
- ✓ 11.34 kg neto o según requerimiento del cliente.

ALMACENAMIENTO

- ✓ Almacenar en un lugar ventilado, seco y alejado de olores.

USO PREVISTO

- ✓ Consumir previa higienización y/o cocción.
- ✓ Uso de subproductos para colorantes o condimentos.





CHILE ANCHO ESTÁNDAR

Descripción: El Chile Ancho entero es seleccionado a partir de los frutos del Chile Ancho (*Capsicum annum*), considerándose frutos sanos, secos y característicos previamente clasificados y acondicionados para su posterior comercialización. Es una especia indispensable en la elaboración de muchos platos de la cocina tradicional.

<p>DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA</p>	<p>Textura: Rugoso característico Sabor: Dulce picante Color: Rojo oscuro característico Olor: Característico</p>
<p>DESCRIPCIÓN MICROBIOLÓGICA</p>	<p>Aerobios Mesófilos Esp: <math>10^6</math> UFC/g Mohos: <math>10^4</math> UFC/g Coliformes: <math>10^3</math> UFC/g Escherichia coli: <math>10^2</math> UFC/g Salmonella sp: Ausencia/25g</p>
<p>DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</p>	<p>Descripción física: Apariencia: Frutos enteros, rugosos, secos y limpios. Frutos del ancho tienen característicamente los hombros anchos, forma triangular. Longitud (cm): ≥ 9cm o según requerimiento del cliente Frutos enteros: 88% mínimo Pequeño <math>10</math> cm (%): ≤ 2 Callo rojo (%): ≤ 3 Estriado (%): ≤ 2 Descoloridos o manchados (%): ≤ 2 Fisurado (%): ≤ 2 Rotos (%): ≤ 2 Hongo (%): ≤ 0.5</p> <p>Descripción química: Humedad: 15% máximo Pungencia: 1500 SHU</p>

PRESENTACIÓN

- ✓ Cajas blancas de cartón corrugado.
- ✓ 11.34 kg neto o según requerimiento del cliente.

ALMACENAMIENTO

- ✓ Almacenar en un lugar ventilado, seco y alejado de olores.

USO PREVISTO

- ✓ Consumir previa higienización y/o cocción.
- ✓ Uso de subproductos para colorantes o condimentos.





CHILE ANCHO SALDO DE MESA

Descripción: El chile ancho pertenece a la especie *Capsicum Annum*, es una variedad que tiene un picor de suave a medio y un buen aroma. Los frutos se recolectan de un color verde oscuro, en el secado se arrugan por completo obteniendo un color rojo oscuro. Estos chiles son utilizados frecuentemente en la cocina mexicana.

<p>DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA</p>	<p>Textura: Rugosa, flexible y brillante. Sabor: Característico del fruto. Color: Rojo oscuro característico Olor: Característico, sin olor extraño. Materiales extraños: Ninguno</p>
<p>DESCRIPCIÓN MICROBIOLÓGICA</p>	<p>Aerobios Mesófilos Esp: <10⁶ UFC/g Mohos: <10⁴ UFC/g Coliformes: <10³ UFC/g Escherichia coli: <10² UFC/g Salmonella sp: Ausencia/25g</p>
<p>DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</p>	<p>Descripción física:</p> <p>Largo (cm): ≥8cm Ancho: ≥6cm Hongo: 0.5% Callo: 5% Decolorado: 5% Roto: 2% Estriado: 5%</p> <p>Descripción química:</p> <p>Humedad: <14%</p>

EMPAQUE



Es envasado en cajas de cartón corrugado de acuerdo a las especificaciones del cliente y será especificado en cada orden de compra.

TIEMPO DE VIDA ÚTIL



12 meses

ALMACENAMIENTO



En un lugar limpio, fresco y seco, bajo condiciones sanitarias, libres de olores y materiales extraños al producto.

TRANSPORTE



Fresco, limpio y seco. Unidad cerrada.

ETIQUETADO



Información del etiquetado proporcionada por el cliente.





CHILE ANCHO DESCABADO

Descripción: El Chile Ancho entero es seleccionado a partir de los frutos del Chile Ancho (*Capsicum annum*), considerándose frutos sanos, secos y característicos previamente clasificados y acondicionados para su posterior comercialización. Es una especia indispensable en la elaboración de muchos platos de la cocina tradicional.

<p>DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA</p>	<p>Textura: Rugoso característico Sabor: Dulce picante Color: Rojo oscuro característico Olor: Característico</p>
<p>DESCRIPCIÓN MICROBIOLÓGICA</p>	<p>Aerobios Mesófilos Esp: <math>10^6</math> UFC/g Mohos: <math>10^4</math> UFC/g Coliformes: <math>10^3</math> UFC/g Escherichia coli: <math>10^2</math> UFC/g Salmonella sp: Ausencia/25g</p>
<p>DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</p>	<p>Descripción física: Apariencia: Frutos enteros, secos y limpios. Frutos del ancho tienen característicamente los hombros anchos, forma triangular. Longitud (cm): ≥ 7 cm o según requerimiento del cliente Frutos enteros: 86% mínimo Pequeño <math>< 7\text{ cm}</math> (%) ≤ 4 Callo rojo (%) ≤ 2.5 Estriado (%) ≤ 2 Descoloridos o manchados (%) ≤ 1 Fisurado (%) ≤ 2 Rotos (%) ≤ 2 Hongo (%) ≤ 0.5</p> <p>Descripción química: Humedad: 15% máximo Pungencia: 1500 SHU máximo</p>

PRESENTACIÓN

- ✓ Cajas blancas de cartón corrugado.
- ✓ 11.34 kg neto o según requerimiento del cliente.

ALMACENAMIENTO

- ✓ Almacenar en un lugar ventilado, seco y alejado de olores.

USO PREVISTO

- ✓ Consumir previa higienización y/o cocción.
- ✓ Uso de subproductos para colorantes o condimentos.

