



JENGIBRE ORGÁNICO FRESCO

Descripción: El jengibre es un rizoma, su sabor es ácido, dulce, y picante, con un olor y sabor muy intenso, que contiene aceites esenciales. Su cultivo se realiza en la Selva Central del Perú, zona tropical del país.

✓ **Partida Arancelaria:** 910



Temporada:



ASPECTOS FÍSICOS	<p>Apariencia: Amarillento / Crema. Aroma: Característico. Sabor: Intenso, picante.</p>
ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS	<p>Aerobios Mesófilos Esp: <10⁴ UFC/g Listeria Monocytogenes: Ausencia/25g Escherichia coli: <101 UFC/g Salmonella sp: Ausencia/25g</p>
ASPECTOS DE CALIDAD	<p>Polvo/Cicatrices: < 10% / caja para Categoría I > 10% / caja para Categoría II.</p> <p>Manchas: < 10% / caja para Categoría I > 10% / caja para Categoría II.</p> <p>Pelado: < 10% / caja para Categoría I > 10% / caja para Categoría II.</p>
CONDICIONES DE EMPAQUE Y ALMACENAMIENTO	<p>Almacenamiento: Temperatura: 13 - 14°C, Humedad Relativa: 65 - 67%.</p> <p>Empaque: Cajas de cartón corrugado / cajas de plástico de 13.6 kg.</p> <p>Vida Útil: Consumir antes de 3 meses desde la fecha de producción.</p> <p>Rangos de Peso:</p> <p>Categoría I : > 81g. Categoría II : 65 - 80 g. Categoría II : 30 - 64 g.</p>

