



AGROEXPORTADORA
SOL DE OLMOS S.A.C.

CHILE ANCHO

FICHA TÉCNICA

DESCRIPCIÓN

Es un pimiento seco entero, color café rojizo, de forma aplanada, rugoso y flexible, de sabor dulce picante y con un olor frutado característico.

- ✓ **Partida Arancelaria:** 0904219000
- ✓ **Origen:** Olmos - Perú
- ✓ **Certificaciones:** HACCP, Kosher.



Temporada:



Características físicas:

- Color:** Rojo: Rojo oscuro a caoba
Negro: Marrón oscuro a negro brillante.
- Forma:** Ancha, plana, ovalada
- Textura:** Flexible, suave, no quebradiza
- Superficie:** Lisa a ligeramente arrugada
- Aroma:** Dulce, profundo, ligeramente ahumado
- Semillas:** Presencia moderada (según grado)



Muy valorado en gastronomía mexicana, salsas tradicionales e industria gourmet.

Parámetros Fisicoquímicos:

- Humedad:** $\leq 15\%$
- Pungencia:** 5000 SHU máximo
- Impurezas:** $\leq 1\%$
- Materia extraña:** Ausente
- Aflatoxinas:** Conforme normativa vigente
- Residuos:** Según LMR internacionales

Tamaño y calibre:

- Longitud:** 10 - 14 cm (según variedad)
- Diámetro:** 6 - 8 cm

Clasificación comercial por calidades:

Categoría	Características Principales
Premium	Color intenso, frutos enteros, flexibles, sin roturas.
Estándar	Calidad uniforme comercial.
Descabado	Fruto sin pedúnculo, tamaño uniforme.
Saldo	Buena apariencia, defectos leves.
Molienda	Material seleccionado para molienda industrial.



Premium



Estándar



Saldo de Mesa



Descabado



Molienda

Presentación:

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

Almacenamiento:

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