

GUAJILLO

FICHA TÉCNICA

DESCRIPCIÓN

Es un es un chile seco entero, color pardo rojizo, de forma triangular alargada, con una piel delgada y brillante, de sabor ligeramente dulce y con un olor característico.

- ✓ **Partida Arancelaria:** 0904211090
- ✓ **Origen:** Olmos - Perú
- ✓ **Certificaciones:** HACCP, Kosher.



Temporada:



Características físicas:

Color: Rojo oscuro a marrón rojizo
Forma: Alargada, ligeramente plana
Textura: Flexible, no quebradiza
Superficie: Lisa, brillante
Aroma: Suave, afrutado
Semillas: Presencia moderada (según grado)

Parámetros Fisicoquímicos:

Humedad: ≤ 15 %
Pungencia: 5000 SHU máximo
Picor(SHU): 2,500 – 5,000
Impurezas: ≤ 1 %
Materia extraña: Ausente
Residuos: Según límites internacionales

Muy valorado en gastronomía mexicana, industria alimentaria y procesamiento de salsas.



Tamaño y calibre:

Longitud: 10 – 15 cm (según variedad)
Diámetro: 3 – 4 cm

Clasificación comercial por calidades:

Categoría	Características Principales
Premium	Color uniforme, frutos enteros, flexibles, sin roturas
Estándar	Calidad comercial estable
Descabado	Fruto sin pedúnculo, tamaño uniforme
Molienda	Material seleccionado para molienda industrial



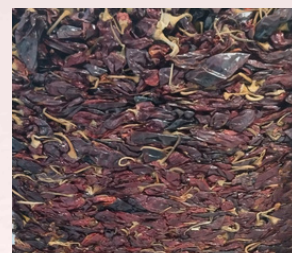
Premium



Estándar



Descabado



Molienda

Presentación:

- Cajas blancas de cartón corrugado
- Primera capa de producto ordenado sobre papel alimentario (según requerimiento de cliente)
- 11.34 kg neto o según requerimiento de cliente.

Almacenamiento:

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