

Ficha Técnica: Jengibre

PRODUCTO: Jengibre fresco

PARTIDA ARANCELARIA: 0910.11.00.00.

TEMPORADA:

Junio a enero.

DESCRIPCIÓN:

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.



CALIBRES	GRAMOS
Calibre A / Extra	≥ 300 g.
Calibre B / Primera	200 a 299 g.
Calibre C / Segunda	150 a 199 g.
Calibre D / Tercera	100 a 149 g.

ASPECTOS FÍSICOS

Apariencia: Amarillento / Crema.

Aroma: Característico.

Sabor: Intenso, picante.

ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS

Aerobios Mesófilos Esp: $<10^4$ UFC/g

Listeria Monocytogenes: Ausencia/25g

Escherichia coli: <101 UFC/g

Salmonella sp: Ausencia/25g

ASPECTOS DE CALIDAD

Polvo/Cicatrices: $< 10\%$ / caja para Categoría I
 $> 10\%$ / caja para Categoría II.

Manchas: $< 10\%$ / caja para Categoría I
 $> 10\%$ / caja para Categoría II.

Pelado: $< 10\%$ / caja para Categoría I
 $> 10\%$ / caja para Categoría II.

CONDICIONES DE EMPAQUE Y ALMACENAMIENTO

Almacenamiento: Temperatura: 13 - 14°C,
Humedad Relativa: 65 - 67%.

Empaque: Cajas de cartón corrugado de 30lb.

Vida Útil: Consumir antes de 3 meses desde la fecha de producción.

