

FICHA TÉCNICA: PIMIENTO PUYA

PRODUCTO: Pimiento Puya

PARTIDA ARANCELARIA: 09.04.21.90.00

DESCRIPCIÓN:

Es un chile seco de color rojo intenso a rojo oscuro; se caracteriza por su sabor intenso, notas ligeramente afrutadas y un picor medio-alto, siendo ampliamente utilizado por la industria alimentaria.

Aspectos Organolépticos

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN
Apariencia	Frutos enteros deshidratados
Color	Rojo intenso a rojo oscuro
Aroma	Característico del chile seco
Sabor	Picante, ligeramente afrutado
Textura	Seca, firme y flexible

ALMACENAMIENTO

Temperatura recomendada: 15-20 °C
Humedad relativa: <65 %

ENVASE Y EMBALAJE

- Presentación: Sacos de polipropileno
- Peso neto: 20 kg., 25 kg. o según requerimiento
- Etiquetado: producto, variedad, peso neto, lote, productor/exportador, país de origen, fecha de empaque, trazabilidad



Aspectos Físicos

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN
Longitud	8 - 12 cm
Diámetro	1.5 - 3 cm
Humedad	≤ 12 %
Materia extraña	≤ 0.5 %
Frutos dañados	≤ 2 %

Aspectos Microbiológicos

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN
Aerobios Mesófilos	≤ 1 × 10 ⁵ UFC/g
Mohos y Levaduras	≤ 1 × 10 ⁴ UFC/g
Coliformes Totales	≤ 1 × 10 ³ UFC/g
E. coli	Ausencia
Salmonella	Ausencia en 25 g