

FICHA TÉCNICA: CHILE CHIPOTLE

PRODUCTO: Chile Chipotle

PARTIDA ARANCELARIA: 09.04.21.90.00

DESCRIPCIÓN:

Es elaborado a partir de frutos maduros de jalapeño (*Capsicum annum* L.) cuidadosamente seleccionados, sometidos a un proceso tradicional de ahumado y posterior deshidratación para desarrollar su característico aroma intenso, sabor ahumado y nivel moderado de picor.



Aspectos Organolépticos

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN
Apariencia	Frutos enteros deshidratados
Color	Marrón rojizo oscuro
Aroma	Ahumado característico
Sabor	Ahumado con picor medio
Textura	Flexible a ligeramente quebradiza

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
Humedad	≤ 12 %
Materia extraña	≤ 0.5 %
Frutos dañados	≤ 2 %
Insectos vivos	Ausencia
Olores extraños	Ausencia

Aspectos Microbiológicos

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN
Aerobios Mesófilos	$\leq 100,000$ UFC/g
Mohos y Levaduras	$\leq 10,000$ UFC/g
Coliformes Totales	$\leq 1,000$ UFC/g
E. coli	Ausencia
Salmonella	Ausencia en 25 g