

FICHA TÉCNICA: CHILE ANCHO EN POLVO

PRODUCTO: Chile Ancho en polvo

PARTIDA ARANCELARIA: 0904.22.10.00.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICAS

APARIENCIA	Polvo fino y homogéneo
OLOR	Propio del chile ancho
SABOR	Ligeramente dulce, con notas frutales y un picor suave a moderado.
COLOR	Rojizo oscuro
PRESENTACIÓN	Polvo
TEXTURA	Polvo fino, homogéneo y de fácil dispersión.
MATERIA FECAL, FIBRILL PLÁSTICAS E INFESTACIÓN	Ausencia
GRANULOMETRÍA	>95% 40-60 / 60-80 mesh

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

- **Humedad:** < 8.0%
- **Tamaño de partículas (40 - 60 mesh):** > 95%

USO PREVISTO:

Ideal para salsas, condimentos y alimentos procesados, aportando color, sabor y picor.

DESCRIPCIÓN:

Especia elaborada a partir de frutos maduros de chile ancho, seleccionados, deshidratados y posteriormente molidos hasta obtener un polvo fino y homogéneo



CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Aerobios mesófilos : Ausencia
Escherichia Coli : Ausencia
Recuento de mohos: Ausencia
Levaduras: <10 ufc/g
Salmonella sa (en 25g): Ausencia

PRESENTACIÓN/ CARACTERÍSTICAS

Bolsas de doypack 1 kg, 5 kg, 10 kg y 25 kg y/o según requiere el cliente.

VIDA UTIL

Consumir preferiblemente antes de los 24 meses, en un lugar fresco y seco.

