

FICHA TECNICA PAPRIKA

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Partida Arancelaria	0904201010 (capsicum annum)
Apariencia	Frutos limpios enteros/polvo fino
Aroma	Característico.
Sabor	Dulce ligeramente picante, característico a paprika
Color (visual)	Rojizo.
Frutos enteros	70% mín.
Materias extrañas	Ninguno.
Pequeñas fisuras	25% máx.
Tamaño	6 – 12 cm. (90% mín.) / <8 cm. (5% máx.) / >12 cm. (5% máx.)



PARAMETROS QUÍMICOS

Color Asta:	Según requerimiento 120 - 200 U
Aflatoxinas	AF B1 ≤ 5PPB AF Totales ≤ 10PPB
Humedad	14% máx.

PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS

Coliformes totales	Según requerimiento del cliente.
E. Coli por gramo	No detectable.
Salmonella por 25 gramos	No detectable.

CALIDAD

Nuestro producto reúne características de calidad determinado por las especificaciones solicitadas por nuestro cliente con los más altos estándares para MESA y MOLIENDA.

USOS

Alimentos	Especia muy valorada para la elaboración de sopas, guisos, polvos al curry, pizzas, colorante y saborizante natural de carnes, embutidos y licores.
Industria	Usado para la elaboración de lápices labiales, polvos faciales, aceite esencial de oleoresina.

INFORMACION ADICIONAL

Forma De Pago	Cobranza Contra documentos Bancario a la Vista (BANKING CAD), Carta de Crédito y Pagos Anticipados.
Presentación	Variables de acuerdo a solicitud del Cliente ¹ .
✓ Fardos	50 x 52 x 59 cm. (alto-ancho-largo) / 30.00 – 70.00 Kg.
✓ Cajas de cartón	28 x 32 x 43 cm. (alto-ancho-largo) / 11.36 Kg. +/-0.02 Kg. (25.00 Lbs +/-0.02 Lbs)
✓ Sacos/pacas de polipropileno	25.00 – 50.00 Kg / 50 – 100 Lbs.
✓ Bolsas Multipliego (PROCESADA)	Bolsas Multipliego Sanitizada 25.00 – 50.00 Kg / 50 – 100 Lbs.

El empaque y peso puede ser también de acuerdo a las especificaciones del Cliente, los mismos que se establecerán en el Contrato de Exportación.