

## FICHA TECNICA PAPRIKA DESCOLADA

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Partida Arancelaria	0904201010 (capsicum annum)
Apariencia	Frutos limpios y descolados (desrabados).
Aroma	Característico.
Sabor	Dulce ligeramente picante, característico a paprika.
Color (visual)	Rojizo.
Frutos enteros	80% mín.
Materias extrañas	Ninguno.
Pequeñas fisuras	10% máx.
Tamaño	7 – 11 cm. (90% mín.) / <7 cm. (5% máx.) / >11 cm. (5% máx.)



### PARAMETROS QUÍMICOS

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.

### 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	<i>Variables de acuerdo a solicitud del Cliente<sup>1</sup>.</i>
✓ 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.

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