

AJÍ AMARILLO CONGELADO

INFORMACION GENERAL

Nomenclatura Botánica

Capsicum Baccatum (**Aji escabeche**)

Definición

El Aji escabeche es generalmente de color anaranjado, aunque varía en algunos casos; y posee semillas de color cremoso o blanquecino.

El Aji escabeche congelado pasa por varias etapas que incluyen seleccionado, acondicionado, escaldado y congelado:

- Selección y Acondicionamiento: Involucra los procesos en los que se selecciona el Aji amarillo según los parámetros establecidos por el cliente y se acondiciona cortando parte del pedúnculo.
- Lavado y desinfectado y escaldado: Se realiza de forma mecánica. El escaldado se realiza para inactivar las enzimas y estabilizar el color del aji amarillo mejorando la conservación del producto.
- Envasado, Congelado y Envasado: El Aji amarillo es llevado a túneles de congelado para posteriormente ser envasados en bolsas de polietileno x 500 g. Mejorándose las condiciones de manipuleo y conservación del producto.

Cultivo

El aji amarillo fresco es obtenido de cultivos manejados en la costa en los valles de Huaral, Casma.

Los agricultores con los que trabajamos evitan el uso de pesticidas y se están adaptando a las técnicas de manejo de cultivos ecológicos.



Partida Arancelaria

0710.80.90.00

ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS

Apariencia	ají amarillo entero de aspecto uniforme.
Olor, aroma y sabor	Olor y aroma de vegetal típico suave, sabor agradable característico
Color de los granos	color uniforme, amarillo- naranja.
Presentación	500 g. / bolsa
Ingredientes	Ají amarillo entero libre de materiales extraños.

MICROBIOLÓGICAS:

Aerobios Mesófilos	$< 10^4$
Det. E.coli	NMP < 10
Det. Salmonella (UFC/g)	Ausencia en/ 25 g de muestra.
Listeria monocitogenes	Ausencia en/ 25 g de muestra.

USOS FRECUENTES

El Ají amarillo es empleado en la elaboración de condimento por su sabor picante, como verdura en ensalada, y como base para la preparación del ají de gallina, papa a la huancaína, salsa de ocopa, Tiene bajo contenido de carbohidratos. Tiene alto contenido de fósforo, y vitaminas tales como A, y C .

CONSERVACIÓN

En congelación hasta su uso (- 18° C)

VIDA ÚTIL

24 meses en congelación (-18° C). Una vez descongelado utilizar inmediatamente.

PRESENTACION

Caja de cartón conteniendo 12 bolsas de polipropileno biorientado de 500 g. c/u.
Puede variar a solicitud del cliente.

Mz. D4 Lote 11, Ciudad del Pescador Bellavista – Callao
Telf.: 794-7909 / 650-4807 Cel.: 51987950514 / 51998687797 Nextel.: 51*409*8365
E-mail.: Pechamasac@gmail.com / Pechama@hotmail.com
Facebook.: Pechamasac2014@hotmail.com / exp.imp.pechama.sac@hotmail.es
Twiter.: @Pechamasac / @exp.imp.pechama.sac



ANÁLISIS PROXIMAL DEL AJI

(Ración: 100 g)

Aportes por Ración

Calorías	39 Kcal
Calorías por grasas	0.67 Kal

Composición:

Total Grasas	0.70 gr
Grasas saturadas	0.10 gr
Grasas trans	0.0 gr
Colesterol	0.0 gr
Sodio	11.24 mg
Carbohidratos totales	8.8 gr
Fibra	2.4 gr
Proteínas	1.2 gr
Micros nutrientes	-
Vitamina A (Retinol)	35.00 gr
Vitamina C (Ac. Ascórbico)	14.90 mg
Vitamina B1 (Tiamina)	0.01 mg
Vitamina B2 (Riboflavina)	0.14 mg
Vitamina B3 (Niacina)	1.15
Calcio	31.00 mg
Fosforo	21.00 mg
Hierro	0.9 mg

Mz. D4 Lote 11, Ciudad del Pescador Bellavista – Callao
Telf.: 794-7909 / 650-4807 Cel.: 51987950514 / 51998687797 Nextel.: 51*409*8365
E-mail.: Pechamasac@gmail.com / Pechama@hotmail.com
Facebook.: Pechamasac2014@hotmail.com / exp.imp.pechama.sac@hotmail.es
Twitter.: @Pechamasac / @exp.imp.pechama.sac