

ROCOTO CONGELADO

INFORMACION GENERAL

Nomenclatura Botánica

Capsicum Pubescens (Rocoto)

Definición

El fruto del rocoto puede ser rojo, amarillo o marrón, y se distingue de los otros ajíes por contener semillas de color negro. El rocoto congelado pasa por varias etapas que incluyen seleccionado, acondicionado, escaldado y congelado:

- Selección y Acondicionamiento: Involucra los procesos en los que se selecciona el rocoto 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 rocoto mejorando la conservación del producto.
- Envasado, Congelado y Envasado: El rocoto 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 rocoto fresco es obtenido de cultivos manejados en los valles de Oxapampa, Huanuco.

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	Rocoto entero de aspecto uniforme.
Olor, aroma y sabor	Olor y aroma de vegetal típico suave, sabor agradable característico (*)
Color de los granos	color uniforme, rojo.
Presentación	4 - 5 unidades / bolsa (500 g)
Ingredientes	Rocoto 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 rocoto es empleado en la elaboración de ensaladas, encurtidos, salsas picantes y la preparación de potajes como el cebiche, tiradito, rocoto relleno, plato típico del departamento de Arequipa. 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
Twitter.: @Pechamasac / @exp.imp.pechama.sac



ANALISIS PROXIMAL DEL ROCOTO

(Ración: 100gr)

Aportes por ración:

Calorías	36	Kcal
Calorías por grasas	0	Kcal

Composición:

Total grasas	0.5	gr
Grasas saturadas	0.0	gr
Grasas trans	0.0	gr
Colesterol	0.0	gr
Sodio	0.0	gr
Carbohidratos totales	8.2	gr
Fibra	1.5	gr
Proteínas	1.2	gr
Micros nutrientes		
Vitamina A (Retinol)	35.00	gr
Vitamina C (Ac. Ascorbico)	14.90	mg
Vitamina B1 (Tamina)	0.01	mg
Vitamina B2 (Riboflavina)	0.14	mg
Vitamina B3 (Niacina)	1.15	mg
Calcio	6.00	mg
Fosforo	22.00	mg
Hierro	0.5	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
Twiter.: [@Pechamasac](https://twitter.com/Pechamasac) / [@exp.imp.pechama.sac](https://twitter.com/exp.imp.pechama.sac)