

## CHOCLO CONGELADO

### INFORMACION GENERAL

**Nomenclatura Botánica:** Zea Mays (Maíz choclo)

**Definición:** El choclo es obtenido de los granos tiernos del maíz (Zea Mays) el cual ha sido despancado, seleccionado, acondicionado, por un proceso de varias etapas:

- Acondicionamiento: Involucra los procesos en los que se ha despancado y/o pelado, seleccionado se le han quitado las brácteas y las barbas.
- Lavado y desinfectado y pre cosido: Se realiza de forma mecánica. El pre cosido se realiza para inactivar las enzimas y estabilizar el color de los granos mejorando la conservación del producto.
- Envasado, Congelado y Envasado: El choclo pre cosido son llevados a túneles de congelado para posteriormente ser envasados en bolsas de polietileno. mejorándose las condiciones de manipuleo y conservación del producto.

**Cultivo:** El choclo fresco es obtenido de cultivos manejados realizados con semillas del Choclo Blanco Urubamba (neta) adaptadas a dos eco tipos diferentes:  
Sierra (Valle del Mantaro, Tarma y del Callejón de Huaylas)

Costa (Valles de Santa Rosa, Sayan, Chancay y Pisco)  
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

0710.40.00.00

#### ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS

<b>Apariencia</b>	choclo entero de aspecto uniforme.
<b>Olor, aroma y sabor</b>	Olor y aroma de vegetal típico suave, sabor agradable característico
<b>Color de los granos</b>	color uniforme, Ligeramente cremoso.
<b>Presentación</b>	2 unidades / bolsa
<b>Ingredientes</b>	Choclo entero libre de materiales extraños.

#### MICROBIOLÓGICAS:

<b>Aerobios Mesófilos</b>	< 10 <sup>4</sup>
<b>Det. E.coli</b>	NMP < 10
<b>Det. Salmonella (UFC/g)</b>	Ausencia en/ 25 g de muestra.
<b>Listeria monocitogenes (*)</b>	Ausencia en/ 25 g de muestra.

#### USOS FRECUENTES

El choclo entero es la base para elaborar diversos comestibles y como acompañante de muchos platos. Tiene alto contenido alimenticio en caloría, proteínas, carbohidratos, calcio, fósforo, hierro y vitaminas tales como A, B1, B2, C y niacina.

#### 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 2 unid. c/u.  
Puede variar a solicitud del cliente.

El olor, sabor y aroma puede ser modificado a solicitud del cliente (Ejemplo: azúcar y granos de anís en el proceso de cocción).



#### ANÁLISIS PROXIMAL DE CHOCLO

(Ración: 100 g)

#### Aportes por ración:

Calorías	129	Kcal
Calorías por grasas	0	Kcal

#### Composición:

Total Grasas	2.4	g
Grasas saturadas	0.0	g
Grasas trans	0.0	g
Colesterol	0.0	g
Sodio	1.0	mg
Carbohidratos Totales	27.8	g
Fibra	3.7	g
Proteínas	3.3	g
Micros nutrientes		
Vitamina A (Retinol)	240.00	mcg
Vitamina C (Ac. Ascórbico)	4.80	mg
Vitamina B1 (Tiamina)	0.14	mg
Vitamina B2 (Riboflavina)	0.17	mg
Vitamina B3 (Niacina)	1.44	mg
Vitamina C (Ac. Ascórbico)	4.80	mg
Calcio	8.00	mg
Fósforo	113.00	mg
Hierro	1.10	mg