

## Descripción del Producto

Nombre del producto: **ANCHO DE MESA**

**Descripción:** El Ancho se obtiene de la selección de frutos seco-entera de óptima calidad y tamaño adecuado. Estos frutos son sometidos a limpieza por un sistema de aire comprimido para retirar el polvo, luego pasan por cepillado mecánico, selección manual y finalmente son envasados en cajas de cartón dentro de las exigencias de BPM, limpieza y sanidad, de acuerdo a las normas de fabricación vigentes pues tenemos implementado Sistemas de Calidad HACCP, ISO 9001 que aseguran productos inocuos con altos estándares de calidad. También en su presentación: MOLIDA.

### Características:

#### Físicas:

Apariencia:	Frutos seco - enteros sanos, arrugados. De tamaño y forma triangular.
Aroma:	Característico a chile ancho.
Sabor:	Característico, ligeramente dulce a ligeramente picante .
Color (visual):	Rojo oscuro.
Frutos enteros sanos:	80% mínimo.
Humedad	14% máximo
Infestación	Ausencia
Tamaño (<8cm.)	15% máximo
Tamaño (>8 cm.)	85% mínimo
Total de defectos	20% máximo

#### Microbiológicas:

E. Coli por gramo:	<3.0 NMP/g.
Salmonella por 25 gramos:	No detectable.
Coliformes totales:	< 1,100 NMP/g.

**Calidad:** Se emite un Certificado de Calidad para cada embarque, en el que se detallan los resultados de los análisis físicos, sensoriales de los lotes exportados y/o resultados microbiológicas o químicos (si aplica) de acuerdo a lo solicitado por el cliente. No debe haber frutos dañados por hongos o por insectos, ni materias extrañas o impurezas vegetales. Deben estar libres de infestación .

**Envase:** Cajas de cartón.