

## Descripción del Producto

Nombre del producto: **PAPRIKA DE MESA**

**Descripción:** La Paprika de mesa se obtiene a través de la selección de frutos de paprika seco-entera de óptima calidad y tamaño adecuado. Los frutos elegidos se limpian por un sistema de aire comprimido y/o limpian por cepillado mecánico y luego son envasados en cajas dimensionadas y diseñadas para albergarlos con un máximo de capacidad sin dañar el contenido 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.

### Características:

#### Físicas:

Apariencia:	Frutos enteros sanos de color rojizo libre de impurezas y materias extrañas.
Aroma:	Característico a paprika.
Sabor:	Dulce a ligeramente picante característico a paprika.
Color (visual):	Rojizo claro a rojizo oscuro característico.
Frutos enteros sanos:	80% mínimo.
Humedad:	14 % máximo
Infestación	ausencia
Tamaño (10-12 cm.)	15.0% máximo
Tamaño (> 12 cm.)	85% mínimo
Total de defectos	20% máximo

#### Microbiologías:

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

**Calidad:** El Departamento de Control de Calidad emite un Certificado de calidad para cada embarque en el que se detalla los resultados de análisis microbiológicos y físicos químicos del lote exportado y de acuerdo a lo solicitado por el cliente. Los análisis de pesticidas, plomo y cadmio se realizan a las materias primas por validación de proveedores. Envase: De acuerdo a las especificaciones del cliente.

**Envase:** Envasado en cajas de cartón cuyo peso neto es 11.34 K ó el equivalente en libras.