

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO		CODIGO: FT-01
	JENGIBRE FRESCO ORGÁNICO		VERSIÓN: 01 VIGENTE: 01/02/24 PAGINA: 1 de 2

DESCRIPCIÓN	<p>El jengibre es un rizoma articulado, en forma de mano, de un olor fuerte aromático; sabor agrio, picante; son de color cenizo por fuera y blanco amarillento por dentro.</p> <p>El jengibre está disponible para la exportación en dos presentaciones: Jengibre joven también conocido como spring ginger, que es muy suave y menos picante y el jengibre maduro que tiene una piel bien formada que preserva un sabor y aroma dulce y muy picante.</p>				FLUJO DE PROCESO <pre> graph TD A[RECEPCION] --> B[LAVADO] B --> C[PICADO Y SELECCIONADO] C --> D[CICATRIZADO] D --> E[SECADO] E --> F[PESADO / ALMACENADO] F --> G[EMPACADO] G --> H[ETIQUETADO] H --> I[PALETIZADO] I --> J[DESPACHO] F -- Cajas --> G style C fill:#000,color:#fff style D fill:#000,color:#fff style E fill:#000,color:#fff style F fill:#000,color:#fff style G fill:#000,color:#fff style H fill:#000,color:#fff style I fill:#000,color:#fff style J fill:#000,color:#fff </pre>																											
	<table border="1"> <tr> <td>Agua</td><td>81.7 g</td><td>Fosforo</td><td>27.0 mg</td></tr> <tr> <td>Calorías</td><td>69 kcal</td><td>Calcio</td><td>18.0 mg</td></tr> <tr> <td>Carbohidratos</td><td>51.0 g</td><td>Niacina</td><td>0.70 mg</td></tr> <tr> <td>Proteína</td><td>1.7 g</td><td>Riboflavina</td><td>0.03 mg</td></tr> <tr> <td>Grasa</td><td>0.7 g</td><td>Tiamina</td><td>0.02 mg</td></tr> <tr> <td>Fibra</td><td>2.0 g</td><td>Oleoresinas</td><td>4-7.5%</td></tr> <tr> <td>Potasio</td><td>415 mg</td><td></td><td></td></tr> </table>					Agua	81.7 g	Fosforo	27.0 mg	Calorías	69 kcal	Calcio	18.0 mg	Carbohidratos	51.0 g	Niacina	0.70 mg	Proteína	1.7 g	Riboflavina	0.03 mg	Grasa	0.7 g	Tiamina	0.02 mg	Fibra	2.0 g	Oleoresinas	4-7.5%	Potasio	415 mg	
Agua	81.7 g	Fosforo	27.0 mg																													
Calorías	69 kcal	Calcio	18.0 mg																													
Carbohidratos	51.0 g	Niacina	0.70 mg																													
Proteína	1.7 g	Riboflavina	0.03 mg																													
Grasa	0.7 g	Tiamina	0.02 mg																													
Fibra	2.0 g	Oleoresinas	4-7.5%																													
Potasio	415 mg																															
COMPOSICIÓN QUÍMICA																																
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	<p>Apariencia: Tubérculo articulado, en forma de mano, a los cuales se les denomina rizomas.</p> <p>Color: Café claro</p> <p>Sabor: Agrio picante.</p> <p>Olor: Fuerte, Aromático.</p>																															
ORIGEN	<p>JENGIBRE PRODUCIDO Y PROCESADO EN PERENE – CHANCHAMAYO - JUNIN - PERU</p>																															
EMPAQUE Y PRESENTACION	<ul style="list-style-type: none"> CAJA DE 30 LBS (13.6 KG) CAJA DE 5 KG BANDEJA PLASTICA DE 8 KG OTRAS PRESENTACIONES SEGÚN REQUERIMIENTO DEL CLIENTE 																															
VIDA UTIL	<p>DE 3 A 4 SEMANAS SIN PERDER LA CADENA DE FRIO</p>																															
DECLARACION DE GMO	<p>EL JENGIBRE NO ES UN PRODUCTO GENETICAMENTE MODIFICADO</p>				<p>*PC-1 Y PC-2 =PUNTO CRITICO DE CONTROL</p>																											

FICHA TECNICA DE PRODUCTO		CODIGO: FT-01
	JENGIBRE FRESCO ORGÁNICO	 VERSIÓN: 01 VIGENTE: 01/02/24 PAGINA: 2 de 2

CERTIFICACIÓN :
Se cuenta con las siguientes certificaciones
Orgánico, GlobalGap, Grasp y FDA



ENVIO
Contenedor : 40"
Temperatura : 10.0 A 12.0°C
Ventilación : 30 m3
Humedad ;70%
Cajas por Contenedor : 1,440 cajas
Cajas por Pallet : 72
Según especificación del cliente

DISPONIBILIDAD:
Jun – Jul – Ago - Sept – Oct – Nov – Dic – Ene

Requisitos mínimos de calidad

El jengibre debe tener los siguientes requisitos:

1. Estar frescas, con rizomas grandes, gruesas, bien formados y con limitadas protuberancias (Dedos);
2. Estar limpias, libre de tierras, sin laceraciones, quebraduras o daños mecánicos;
3. Estar libre de daños causados por hongos, bacterias o insectos;
4. Estar exentas de cualquier olor y/o sabores extraños.
5. Sin la presencia de deshidratación (rizomas firmes)

FOTOS:

