


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

DESCRIPCIÓN	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. 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.				<div>FLUJO DE PROCESO</div> <div><div>RECEPCION</div><div>LAVADO</div><div>PICADO Y SELECCIONADO</div><div>CICATRIZADO</div><div>SECADO</div><div>PESADO / ALMACENADO</div><div>EMPACADO</div><div>ETIQUETADO</div><div>PALETIZADO</div><div>DESPACHO</div></div> <div>*PC-1 Y PC-2 =PUNTO CRITICO DE CONTROL</div>
COMPOSICIÓN QUÍMICA	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			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	<b>Apariencia:</b> Tubérculo articulado, en forma de mano, a los cuales se les denomina rizomas. <b>Color:</b> Café claro <b>Sabor:</b> Agrio picante. <b>Olor:</b> Fuerte, Aromático.				
ORIGEN	JENGIBRE PRODUCIDO Y PROCESADO EN PERENE – CHANCHAMAYO - JUNIN - PERU				
EMPAQUE Y PRESENTACION	<ul style="list-style-type: none"><li>• CAJA DE 30 LBS (13.6 KG)</li><li>• CAJA DE 5 KG</li><li>• BANDEJA PLASTICA DE 8 KG</li><li>• OTRAS PRESENTACIONES SEGÚN REQUERIMIENTO DEL CLIENTE</li></ul>				
VIDA UTIL	DE 3 A 4 SEMANAS SIN PERDER LA CADENA DE FRIO				
DECLARACION DE GMO	EL JENGIBRE NO ES UN PRODUCTO GENETICAMENTE MODIFICADO				

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

<b>CERTIFICACIÓN :</b> Se cuenta con las siguientes certificaciones Orgánico, GlobalGap, Grasp y FDA		<b>Requisitos mínimos de calidad</b>  <b>El jengibre debe tener los siguientes requisitos:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Estar frescas, con rizomas grandes, gruesas, bien formados y con limitadas protuberancias (Dedos);</li> <li>2. Estar limpias, libre de tierras, sin laceraciones, quebraduras o daños mecánicos;</li> <li>3. Estar libre de daños causados por hongos, bacterias o insectos;</li> <li>4. Estar exentas de cualquier olor y/o sabores extraños.</li> <li>5. Sin la presencia de deshidratación (rizomas firmes)</li> </ol>	
    		<b>FOTOS:</b>   	
<b>ENVIO</b> 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			
<b>DISPONIBILIDAD:</b> Jun – Jul – Ago - Sept – Oct – Nov – Dic – Ene			