



## AJÍ HABANERO

CAPSICUM CHINENSE

Es una planta herbácea o arbusto, ramificados, que alcanzan un tamaño de hasta 2,5 m de alto. Las hojas son pecioladas, con pecíolos de 0,5-3 cm de largo, solitarias o en pares, ovadas, de hasta de 12 cm de largo y 4,5 cm de ancho y con ápice acuminado, base cuneada o atenuada, escasamente pubescentes. Las flores usualmente por pares o más, raramente solitarias, con pedicelo de 1-3 cm de largo, cáliz de hasta 0,5 mm de largo, corola de 5-7 mm de largo, lobada hasta en ½ de su longitud. El fruto es una baya oblonga a globosa, amarilla a roja.



### APARIENCIA

Pasta molida y despulpada, de apariencia firme, sin semillas

### COLOR

Rojo intenso

### OLOR

Libre de olores extraños

### PRESERVANTES y/o CONSERVANTES

Sal al 13%

### GRADO SCOVILLE

100.000 – 350.000

### PRESENTACIÓN

- Barriles de 200 kilos
- Bolsas de Mylar resellables de 1 Galón

### LIMPIEZA Y CLASIFICACIÓN:

La clasificación se inicia en la cosecha, dónde se desechan los frutos que caen al suelo para evitar contaminación, se procede a clasificar los frutos según su color y textura, se despojan de sus hojas y pedúnculos, su lavado se lleva a cabo con agua turbulenta para aflojar la tierra, en este mismo paso se hace la selección de productos de mala calidad, los cuales son desechados.

### MOLIENDA Y DESPULPADO:

El mismo día de la cosecha se realiza el proceso de molienda, incorporando la sal. El tiempo de molienda se establece en función de la consistencia deseada. Posteriormente se despulpa el mash, eliminando las semillas.

### VIDA ÚTIL:

24 meses, a partir de la fecha de molienda.