



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, de apariencia firme, con 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:

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.

VIDA ÚTIL:

24 meses, a partir de la fecha de molienda.