

FICHA TÉCNICA DE ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO



JENGIBRE AL GRANEL

Es una planta de la familia de las zingiberáceas, muy apreciado por su aroma y sabor picante. Los rizomas se utilizan en la mayor parte de las cocinas del mundo a través de la cocina asiática. Los rizomas tiernos son jugosos y carnosos, con un fuerte sabor. Posee propiedades terapéuticas para la salud.

Ingredientes:

Jengibre
(*Zingiber officinale*)

Especificaciones Organolépticas:

Sabor:

característico

Olor

característico

Apariencia:

Molida corte tipo té

Color:

Ligeramente amarillo

Origen:

Ecuador

Composición:

Raíces de Jengibre deshidratado 100%

Parte utilizada:

Raíces

Tipo de proceso:

Cosecha, selección, deshidratado, molienda, tamizado empaque y almacenaje.

Aplicaciones:

Insumo para la fabricación de infusiones aromáticas.

Presentación:

Bolsas de polietileno en sacos de 25 Kg

Almacenaje:

Mantener las bolsas selladas en un lugar fresco y seco. Evitar las fuentes de calor.

Vida útil:

12 meses, en condiciones apropiadas de almacenamiento

ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS DEL PRODUCTO:

PARÁMETROS	
Humedad	Máx. 12%
Cenizas insolubles en ácido clorhídrico	Máx. 3.5%
Preservantes, Aditivos	No
Materia Extraña	Ausente
Granulometría	Malla 16
Organismos genéticamente modificados	Libre

