

FICHA TECNICA

NOMBRE	PAPRIKA O PIMENTON DULCE	
REFERENCIA	HYE442	
DESCRIPCIÓN	La PAPRIKA Es el fruto del pimiento rojo Capsicum annum desecado y reducido a polvo.	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Polvo Seco fino, libre de materiales extraños y molidos uniformemente, color rojo, aroma y sabor aromático muy fuerte.	
FORMA DE USO O APLICACION	De 0.5 a 1 gramos de condimento por cada Kg. de producto final.	
EMPAQUE Y PRESENTACION	<p>Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas trilaminares (Celofán, aluminio y polietileno) rotuladas y de primer uso.</p> <p>Presentación de 20 Kilogramos: Empaques primario bolsa de polietileno de baja densidad 10 kg x bolsa 2 bolsas por bulto. Empaque secundario Fibra capacidad para 30 kg.</p>	
FORMA DE LOTEADO	Se lotea según la fecha de preparación.	
VIDA UTIL ESPERADA	6 meses después de su Molienda.	
CODICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener el producto dentro su empaque original, en lugares frescos con baja humedad y alejado de productos con olores fuertes.	
TRAZABILIDAD	En Implementación.	
CONTROL DURANTE EL TRANSPORTE	Ninguno en especial sin embargo se debe transportar alejado de productos con fuertes aromas.	
INGREDIENTES PRINCIPALES	Componente	Porcentaje
	Capsicum annum	99.0 %
	Impurezas	1.0 %
	TOTAL	100 %

"JACOBSEN SU RECETA DE ÉXITO SEGURO"

Carrera 65 b No. 12 – 41 Tel: 2603267-2626075 Fax: 2906182 e-mail: info@jacobsen.com.co
www.jacobsen.com.co BOGOTA, D.C. - COLOMBIA