



Producto: Ají Picante ó Chile Habanero.-

- 1- Variedad: Ají Picante Chile Habanero rojo y amarillo
- 2- Características Técnicas: Se conoce que el fruto está apto para su cosecha cuando llega a su tamaño óptimo según la variedad y cuando la piel alcanza su mayor brillo.
- 3- Envase: Cajas de Cartón open top de 3 3kgs
- 4- Cómo se beneficia el ají: Una vez que el fruto tiene su madurez fisiológica, la cual se adquiere cuando logra el color homogéneo típico de la variedad, se recolectan separando el fruto de la planta preservando el pedúnculo a 3 3 cm y se colocan en cajas plásticas o de cartón para su traslado hacia el centro de beneficio.
- 5- Beneficio: Se revisa la firmeza de cada fruto, se limpian de polvo o cualquier sustancia visible, libre de cualquier afectación por plagas o daños mecánicos. Posteriormente se diferencian por su color y tamaño, dando como resultado dos calidades: Calidad Selecta y Primera Calidad.
- 6- Calidad: Calidad Selecta (Extra): fruto de 50-30 gramos. Primera Calidad: de 25 a 20 gramos por fruto.
- 7- Estacionalidad: Octubre a Mayo
- 8- Conservación: +10°C y 85-90% Humedad Período de anaquel: 10 días
- 9- Cosecha.. Esta se realiza según el mercado y destino Rayón, pintón y maduro (rojo y amarillo). Uno de los requerimientos principales para cosechar para la exportación es que siempre se cosechara con el pedúnculo verde. Se cosecharon 2 categorías. ajíes picantes selectos de 30 gramos por fruto y primera de 20 gramos por fruto.