



Distribuidora Latinoandina S L
 Avda. Manoteras, 38. BL. B. Of. 408. Madrid
 TEL.: 917335800 / 916429558
 CIF: B 84631902
 Web: www.distribuidoralatinoandina.com
 Email: galiaga@distribuidoralatinoandina.com

FICHA TÉCNICA: PASTA DE AJÍ AMARILLO

Nombre Comercial	:	Pasta de Ají Amarillo	
Código La Latina / Minka	:	La Latina: LLP002 Minka: MIP002	
Origen	:	Perú	
Marca	:	La Latina o Minka	
Nombre científico	:	Capsicum Baccatum	
Descripción	:	Pasta concentrada fabricada a partir de ají amarillo fresco. Se utiliza como base para cocinar, aderezar y/o marinar carnes o vegetales. Es picante.	
Ingredientes	:	Ají amarillo fresco maduro, harina de patata, sal, acidulante: ácido ascórbico (E300) y conservante: sorbato de Potasio (E202).	
Características organolépticas	:	Color:	Naranja característico
		Sabor:	Picante característico
		Olor:	Característico
Alérgenos	:	No contiene	
GMO	:	No contiene	
Características físico - químicas	:	Acidez	0.22 (g/100g)
		p.H	3.6 – 3.9
		Sólidos:	17.20 %
		Fibra:	1.91 %
Presentación	:	Frasco de vidrio por 225 gr. Cajas por 24 unidades	
Código EAN 13	:	8437009069424	
Código DUN 14	:	18437009069421	
Caducidad	:	24 meses	
Almacenamiento	:	Mantener en ambiente fresco y seco, ventilado, sobre paletas, no a la intemperie. En lugar cubierto no expuesto a la luz solar. Una vez abierto refrigerar y consumir dentro de los siguientes 14 días. Utilizar utensilios limpios para su consumo y evitar su contaminación.	