

	FICHA TÉCNICA ESPÁRRAGO	Versión: 001-FA
Preparado por: Sthefany Chicoma Manay	Aprobado por: Eduardo Lamas	Fecha: 01/08/16

<p>Nombre Científico: Asparagus officinalis L.</p> <p>Familia: Liliáceas</p>	
Descripción del producto	<p>Producto natural de textura carnosa y firme, un aroma intenso con un sabor ligeramente dulce que requiere una mayor exposición a la luz solar para obtener un color verdoso. Considerado un alimento gourmet por su consumo exclusivo y dietético.</p>
Varietades	<ul style="list-style-type: none"> • Varietades de color verde: UC 157 F1.
Características Físicas	<ul style="list-style-type: none"> • Forma: Alargada de un turion, con pequeñas hojas en la punta en forma de escamas o bracteas. • Tamaño: Entre 15 y 21 centímetros de largo. • Color: Verdes, aunque en algunos casos presentan tonalidades violetas o rosadas oscuras. • Sabor: Muy suave, con un ligero toque amargo a veces imperceptible. • Calibre y peso: Dependen de la categoría a la que pertenezcan.
Presentaciones	<ul style="list-style-type: none"> • Caja de 11 libras para embarques aereos. • Calibres: Small, estándar, Large, X Large y Jumbo • Cat 1
Estándares de empaque	<ul style="list-style-type: none"> • Manojos calibrados, recortados y firmemente atados, sujetos por gomas elásticas. • Los envases que normalmente se utilizan son las cajas piramidales de cartónplás de 11 libras o 5 kg de peso neto conteniendo 11 manojos por caja. <div data-bbox="699 1435 1139 1787" style="text-align: center;">  </div>