



HONGOS DESHIDRATADOS

DESCRIPCIÓN

Los hongos (*boletus luteus*) en el caso de este género, vive en compartimiento de los minerales con los pinos, ya que los micelios (masas) se asocian a las raíces de los mismos, beneficiándose ambos ya que el árbol entrega azúcares al hongo y éste, a su vez, absorbe nutrientes del suelo que entrega al pino. Los hongos en general son saprófitos ya que requieren de un sustrato apropiado para su desarrollo, ya que ellos no tienen clorofila y por lo tanto no utilizan la energía que captan del sol como otros vegetales.

Presenta cualidades organolépticas (caracterizadas por sabor, textura, olor, y color, que producen al comer una sensación agradable).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Características	Descripción
Nombre Científico	Suillus Luteus, Boletus Luteus
Nombre Comercial	Hongos / Setas comestible Deshidratado
Nombres Comunes	Hongo de Pino, Callampa, Setas Comestibles, Funghi
Cultivo	Silvestre
Partida Arancelaria	07.12.31.00.00
Aspecto	Hongos frescos en trozos, rodajas, cubos, sanas, limpias y deshidratadas
Color (visual)	Café Amarillento
Aroma	Típico, exento de olores atípicos
Gusto y Sabor	Característico, sin sabor Extraño
Humedad	Máximo 12 %
Microbiología	Exenta de microbios en cantidades que puedan constituir un <u>peligro para la salud</u> .
Presentación	Sacos de papel kraft con doble hoja de 20Kg. cada saco.
Proceso de Deshidratado	Al sol y en Hornos, según fecha de cosecha
Proceso de selección	Zarandeado, Clasificado, limpieza, corte en trozos. Tamizado y homogenizado.
Durabilidad	18 meses después de la fecha de elaboración



PROPIEDADES, ASPECTOS NUTRICIONAL Y USOS

Son muy nutritivos porque todos aportan fibras, minerales a nuestros organismos, además destacan nutricionalmente por su alto contenido en minerales y vitaminas. Son una buena fuente de potasio, fósforo y alto contenido de selenio, que actúa como antioxidante.

Estos hongos son bajos en grasas, calorías e hidratos de carbono, por lo que resulta ideal para acompañar otros alimentos como legumbres, verduras, carne, pastas y arroz.

Además de nutrir nuestro cuerpo tiene un importante potencial mediana!, con estimulante de la actividad cerebral y nerviosa, también son muy eficaces contra la anemia y el colesterol.

CAPACIDAD DE CARGA POR TONELADA Y TIPO DE CONTENEDOR Y EMBALAJE

Calidad	Cont. de 20FCL DRY	Cont. de 40 FCL DRY	Embalaje
CALIDAD PREMIUM Max.12% humedad	5	10	Sacos de papel Kraft con doble hoja de 17 Kg. c/u (producto pelado, trozado al fresco y deshidratado)
CALIDAD ESTÁNDAR Max. 14% humedad	6	12	Sacos de papel Kraft con doble hoja de 20 Kg. c/u (producto deshidratado y trozado sin pelar)

DISPONIBILIDAD ESTACIONARIA

La recolección del hongo se realiza durante todas las épocas del año en menores cantidades, pero siendo la temporada de la más alta producción son los meses de Diciembre a Mayo (época lluviosa) donde los hongos alcanzan el crecimiento máximo en tamaño y volumen.

ALMACENAMIENTO

Para su almacenamiento adecuado debe ser en un lugar fresco, ventilado, seco, sin olores, bajo techo y sobre pallets y el producto tendrá una vida superior a los 18 meses. El empaque y peso puede ser también de acuerdo a las especificaciones técnicas del cliente, las mismas que se establecieron en el contrato de compra-venta. (Puede ser Kilogramo o libras).