



ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

CAMOTE (IPOMOEA BATATAS)



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El camote cultivado en Costa Rica, es un tubérculo comestible perteneciente a la especie Ipomoea batatas. Este camote se caracteriza por su sabor dulce y su pulpa de color naranja intenso, rica en betacarotenos, vitaminas y fibra. El camote zanahoria es una fuente natural de carbohidratos complejos, vitamina A, potasio y antioxidantes, que aportan energía al cuerpo y contribuyen a la salud visual e inmunológica

CAMOTE

Premium Clase 1

Origen: Costa Rica

Nombre científico: Ipomoea batatas

Variedad: Zanahoria

Disponibilidad: Todo el año

ESPECIFICACIONES GENERALES

- Calidad: Primera
- Libre de enfermedades y plagas.
- Exento de daños mecánicos, brotes, grietas o podredumbre.
- Piel limpia y sin manchas significativas.
- Firme al tacto.
- Contenido de materia seca mínimo: 22%.

Especificaciones técnicas

Estado de madurez	Raíces completamente desarrolladas, firmes al tacto, sin tejido blando o esponjoso
Vida útil	De 4 - 6 semanas
Tamaño	De 150 a 800 gramos
Piel	Uniforme y típica de variedad.
Pulpa	Naranja intenso, homogéneo
Textura	Firme y densa
Forma	Alargada u ovoide, ligeramente cónica
Condición	Entero, limpio, sin grietas ni partes dañadas



ACONDICIONAMIENTO Y EMPACADO

ACONDICIONAMIENTO

- **SELECCIONADO**

El camote se selecciona manualmente, eliminando raíces dañadas, con defectos visibles, o aquellas que no cumplan con los estándares de calidad para exportación..

- **LAVADO**

Las raíces de camote se lavan con agua potable para remover tierra y residuos visibles, se utiliza desinfección con soluciones de hipoclorito de sodio a concentración segura para uso alimentario para eliminar cualquier microorganismo superficial

- **CLASIFICADO**

El camote se clasifica por tamaño, peso y calidad. Se agrupan las piezas en diferentes calibres para asegurar la homogeneidad del lote y cumplir con los requisitos del mercado..

- **CURADO**

El camote se cura a 27-30°C y 85-90% humedad por 4-7 días, sanando lesiones superficiales, reduciendo la pérdida de humedad y mejorando sabor y firmeza

ESPECIFICACIONES DE EMPAQUE

- **EMPAQUE**

Empacado en cajas de cartón que permiten la circulación del aire para conservar la frescura y minimizar la humedad interna

- **ETIQUETADO**

Nombre del producto, peso neto, proveedor, origen, productor, fecha de producción/lote, fecha de expedición (PTI para EE. UU. si se solicita).

- **REGULACIÓN ALIMENTARIA - ADITIVOS**

Todos los materiales utilizados están de acuerdo con la legislación, normativas y directrices actualizadas de Estados Unidos y Europa