

FICHA DE MERCADO

PIMIENTA GORDA O DE CASTILLA

Presentación al consumidor



Características del producto

Nombre común	Pimenta gorda o de castilla
Nombre científico	Pimenta dioica
Principales variedades	Kudarivalli, Belantung, Balancota
Ciclo vegetativo (días)	Perenne
Unidad de medida (mayoristas)	Quintal
Unidad de medida (consumidor)	Libra
Empaque	Saco o Costal / Bolsa plástica

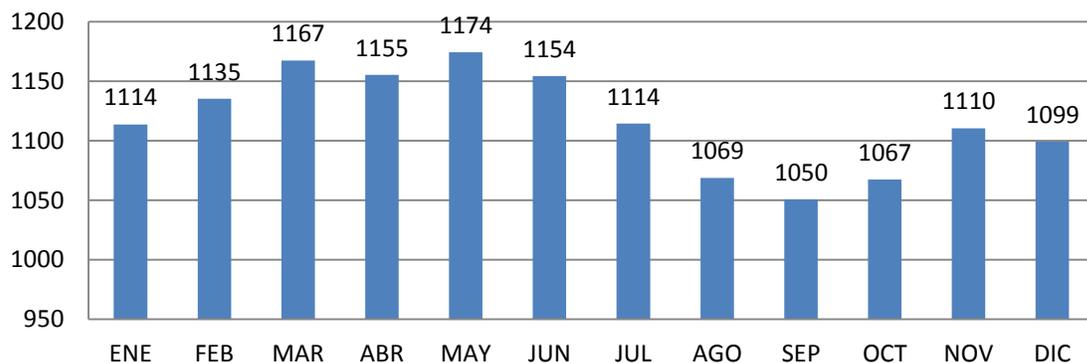
Factores de Calidad (%)

Denominación	Humedad		Impurezas		Picado		Daño 1/	
	≥ 10	< 12	≥ 0	< 1	≥ 0	< 1	≥ 0	< 1
Primera	≥ 10	< 12	≥ 0	< 1	≥ 0	< 1	≥ 0	< 1
Segunda	≥ 12	≤ 14	≥ 1	≤ 5	≥ 1	≤ 4	≥ 1	≤ 4

1/ Daño total es la suma de: granos picados, partidos, inmaduros, con hongos y germen dañado.

Peso promedio (g)	0.14
Vida de anaquel (días)	Prolongada con almacenaje adecuado
Denominación Monitoreada	Sin clasificar
Calidad	Primera
Consumo	En grano o molido

Precio promedio mensual, pagado al mayorista del 2006 al 2016 (Quetzales/quintal)



Observaciones

La producción total se destina a la industria alimentaria, como condimento en la fabricación de dulces, repostería y otros productos alimentarios.

Principales departamentos abastecedores

1. Petén
2. Alta Verapaz
3. Quiché



Cadena comercial

