



PROTOCOLOS DE CONTROL DE CALIDAD EN LA COMERCIALIZACIÓN DE HIERBAS AROMATICAS



IMAR COSTA NORTE

Jr Napo 379 Urb. Jose Quiñones – Chiclayo

Telef. 074203488

Protocolos de calidad



FLORACIÓN.

La flor de la manzanilla tiene que estar completamente abierta, no se debe cosechar cuando la planta esta húmeda.



PESO, TAMAÑO Y EMBALAJE.

Aspecto importante para considerar al momento de comercializar la manzanilla.

Peso 300 gr aprox.



No mezclar la manzanilla fresca (verde), con manzanilla manchada (quemada) porque puede generar una imagen inadecuada del producto.



El responsable de acopiar la manzanilla en la zona de cosecha, deberá revisar minuciosamente el producto recibido, a fin de evitar enviar manzanilla en mal estado.



Seleccionar la manzanilla que será utilizada para la venta en fresco (verde) y la para la venta en deshidratado (seco).



El transportista deberá verificar la cantidad y la calidad del producto entregado, ya que el pago se realizará contra entrega.

