FICHA TÉCNICA

PIMENTÓN GOLAZO

Descripción general 	Se trata de una especie herbácea perenne, aunque suele cultivarse como anual, de porte arbustivo alcanza entre 80 y 100 cm de alto. La raíz del pimiento es voluminosa y profunda, formada por una raíz principal pivotante, aunque en terrenos apelmazados o en suelos de textura pesada tiene escaso desarrollo. Dispone, asimismo, de numerosas raíces adventicias que en horizontal llegan a alcanzar 0.5 o incluso 1 m de longitud

Clasificaciones taxonómicas

Nombre científico	Capsicum annum L
Nombre común	Pimentón
Familia	Solanaceae
Genero	Capsicum

Composición nutricional

Parámetro	Valor	Unidad
Proteínas:	1.40	g
Lípidos:	0.30	g
Glúcidos:	12.00	g
Valor energético:	32.00	KCAL
Calcio:	20.00	mg
Hierro:	0.60	mg

Riboflavina:	0.05	mg
Niacina:	0.90	mg
Vitamina A:	1200.00	U. I
Vitamina B1:	0.02	mg
Vitamina C:	180.00	mg

Características externas	
Peso: 100 g	**Forma:** a estructura hueca, llena de aire, con forma de cápsula
Diámetro: 50 cm	**Tamaño**: El tamaño varía
Características organolépticas	**Características químicas**
Olor: olores extraños o anormales.	**°BRIX:**
Color: Rojo uniforme propio del fruto maduro sin presencia de partes amarillas	**PH:** 3,8 - 4,2
Sabor: Típico con ausencia de sabores	**% Acidez:** 0,25 -0,40
Textura: Firme en un 90%	