

 <p>NATIVA PERU SUPER NUTRIENTS NATIVA & NATURALS S.A.C.</p>	<h2>FICHA TÉCNICA</h2> <h3>Harina de Maca Negra Gelatinizada</h3>	<p>Versión Enero-2024</p>
--	---	-------------------------------

1. Información del Producto:

Nombre de Producto	Harina Gelatinizada de Maca (convencional)
Estado Orgánico	
Nombre Científico	Lepidium meyenii, Walp
Partida Arancelaria	

2. Información del Proceso:

Parte Usada	100% raíz de maca
Zona de Producción	Junín y Cerro de Pasco (Perú)
Proceso	Selección, limpieza, lavado, desinfección orgánica, trituración, extrusión, enfriado, secado, molienda, tamizado y envasado.
Tiempo de Vida	24 meses en el empaque original

3. Especificaciones de Organolépticas:

Variedad	Negra
Forma	Polvo Fino
Olor	Característico
Color	Marrón oscuro
Sabor	Ligeramente Amargo

4. Especificaciones de Físicas y Químicas:

Humedad	Máximo 7%
Índice Gelatinización	95% a 99.9%
Granulometría	De 80 a 100 mesh

5. Análisis Microbiológico:

	Cantidad / Unidad	Componentes	Cantidad / Unidad
Aeróbicos	10 ⁵ UFC/g	Levadura	10 ³ UFC/g
Mohos	10 ³ UFC/g	Coliforme	Ausencia

6. Información Nutricional:

Componentes	Cantidad / Unidad	Componentes	Cantidad / Unidad
Calorías	360.3 Kcal	Proteínas	13.13 g/100g
Fibra	5.46 g/100g	Grasas	0.53 g/100g
Carbohidratos	74.45 g/100g	Cenizas	4.92 g/100g
Humedad	6.95 g/100g		

7. Información de Empaque

Granel	Bolsas de polipropileno desde 5kg a 10kg
Empaques	Bolsas de polipropileno DOYPACK desde 10 gr a 900gr

8. Oferta Exportable

Pedido mínimo	
Pedido máximo	