

DESHIDRATADOS

NATURAL PRODUCTS

Nar Vid



Junín, Perú





NOSOTROS

Somos una empresa peruana ubicada en la región Junín, dedicada a la agroindustria, aprovechando nuestros recursos naturales de nuestra costa, sierra y selva de alta calidad.

MISSION

Somos una empresa que está comprometida con la nutrición y prevención de la salud de nuestros consumidores y el desarrollo del agro.

OBJETIVO

Nar Vid tiene como objetivo principal elaborar productos naturales y nutracéuticos, innovado la calidad, investigación y la tecnología para alcanzar estándares que exige el consumidor.

VALORES

01

CALIDAD

Brindar un producto con estándares que el cliente necesita.

02

CONFIANZA

Cumplir con nuestros plazos y tiempos establecidos

03

COMPROMISO

Actuar con honestidad, respeto, ética e integridad.

DESHIDRATADOS

Nar Vid 





AJI MIRASOL DESHIDRATADO

Ají Mirasol es un ají peruano deshidratado, que tiene un sabor y una intensidad únicas. El ají Mirasol tiene un gusto más complejo y concentrado. En polvo tiene un sabor afrutado, terroso y picante, y un color amarillo-anaranjado que se utiliza como base de muchas cocinas peruanas e internacionales a las que da color y sabor.





AJI MIRASOL DESHIDRATADO

FICHA TECNICA

PARTIDA ARANCELARIA		712909000
NOMBRE CIENTÍFICO		<i>Capsicum Baccatum L</i>
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto elaborado a base de 100% Aji mirasol. producto pasando por un proceso de deshidratado siendo un producto inocuo dentro de las exigencias.	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Color	: Anaranjado oscuro característico
	Olor	: Fuerte característico
	Sabor	: Picante característico
	Apariencia	: Diferentes granulometrías
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	Mesofilos Aerobios Viables	< 10 ² ufc/g
	E. Coli	< 10 ufc/g
	Mohos y levaduras	< 10 ² ufc/g
	Salmonella	< Ausente/25g
HUMEDAD (100g.)		8% máx.
VIDA UTIL	El producto conserva sus propiedades al menos 12 meses. En lugar fresco y seco a temperatura ambiente (HR< 70%).	
ENVASE	Envasado a granel: De acuerdo al requerimiento del cliente, bolsa de polietileno de alta densidad más bolsa de 2 pliegos y/o cajas de cartón.	

AJOS DESHIDRATADOS

El ajo, con mayor frecuencia se utiliza como saborizante o condimento. Se utiliza para dar sabor a muchos alimentos, tales como aderezos para ensaladas, vinagretas, adobos, salsas, verduras, carnes, sopas y guisos. El polvo de ajo tiene todos los beneficios del ajo fresco, porque simplemente es una versión deshidratada y molida de forma muy fina.



AJOS DESHIDRATADOS

FICHA TECNICA

PARTIDA ARANCELARIA

1106201000

NOMBRE CIENTÍFICO

Allium Sativum

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto elaborado a base de 100% Ajo de la región > a 2500 msnm. (Mayor pungencia, aceite y sabor). Perteneciente a la familia de las liliáceas, producto que pasa por un proceso de deshidratado siendo un producto inocuo dentro de las exigencias.

CARACTERISTICAS
ORGANOLEPTICAS

Color : Blanco pálido
Olor : Fuerte característico
Sabor : Picante característico

CARACTERISTICAS
MICROBIOLOGICAS

Apariencia : Diferentes granulometrías
Mesofilos Aerobios Viables < 10² ufc/g
E. Coli < 10 ufc/g
Mohos y levaduras < 10² ufc/g
Salmonella < Ausente/25g

HUMEDAD (100g.)

7.9 máx

VIDA UTIL

El producto conserva sus propiedades al menos 12 meses en un ambiente fresco y seco, en su envase no abierto.

ENVASE

Envasado a granel: De acuerdo al requerimiento del cliente, bolsa de polietileno de alta densidad más bolsa de 2 pliegos y/o cajas de cartón.



ALCACHOFA DESHIDRATADA

Las alcachofas están bien presentes en la cocina mediterránea, es un alimento versátil que permite una enorme variedad de platos incluidos en una dieta saludable, sea como ingrediente principal o como apetecible acompañamiento.





ALCACHOFA DESHIDRATADA

FICHA TECNICA

PARTIDA ARANCELARIA

1106200000

NOMBRE CIENTÍFICO

Cynara scolymus

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto elaborado a base de 100% Alcachofa. Perteneciente a la familia de las compuestas. La Alcachofa pasa por un proceso de deshidratado siendo un producto inocuo dentro de las exigencias.

**CARACTERISTICAS
ORGANOLEPTICAS**

Color : Verde crema
Olor : Característico
Sabor : Característico

Apariencia : Diferentes granulometrías

**CARACTERISTICAS
MICROBIOLOGICAS**

Mesofilos Aerobios Viables	< 10 ² ufc/g
E. Coli	< 10 ufc/g
Mohos y levaduras	< 10 ² ufc/g
Salmonella	< Ausente/25g

HUMEDAD (100g.)

7.9 máx

VIDA UTIL

El producto conserva sus propiedades al menos 12 meses en un ambiente fresco y seco, en su envase no abierto.

ENVASE

Envasado a granel: De acuerdo al requerimiento del cliente, bolsa de polietileno de alta densidad más bolsa de 2 pliegos y/o cajas de cartón.



CÚRCUMA DESHIDRATADA

Los usos de la cúrcuma en la cocina son sumamente amplios. Gracias a su color y sabor se ha ganado un lugar privilegiado en la gastronomía india. También se ha popularizado tanto el sudeste asiático como en el medio oriente. El uso de esta especia confiere a las preparaciones su característico color amarillo. Las preparaciones en las que se le emplea suelen tomar un sabor ligeramente dulce y picante.





CÚRCUMA DESHIDRATADA

FICHA TECNICA

PARTIDA ARANCELARIA

0910300000

NOMBRE CIENTÍFICO

Cúrcuma longa L

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto elaborado en base a 100% de cúrcuma (palillo). Perteneciente a la familia Zingiberaceae, producto que pasa por un proceso de deshidratado siendo un producto inocuo dentro de las exigencias.

**CARACTERISTICAS
ORGANOLEPTICAS**

Color : Amarillo
Olor : Característico
Sabor : Característico

Apariencia : Diferentes granulometrías

**CARACTERISTICAS
MICROBIOLOGICAS**

Mesofilos Aerobios Viables	< 10 ² ufc/g
E. Coli	< 10 ufc/g
Mohos y levaduras	< 10 ² ufc/g
Salmonella	< Ausente/25g

HUMEDAD (100g.)

< 8 %

VIDA UTIL

El producto conserva sus propiedades al menos 12 meses en un ambiente fresco y seco, en su envase no abierto.

ENVASE

Envasado a granel: De acuerdo al requerimiento del cliente, bolsa de polietileno de alta densidad más bolsa de 2 pliegos y/o cajas de cartón.



JENGIBRE DESHIDRATADO

El jengibre es el tallo subterráneo de una planta y puede consumirse de distintas maneras, ofreciendo siempre grandes beneficios en nuestra salud. El Jengibre es de sabor picante y alimonado, este tallo subterráneo, estrella de la cocina asiática, no solo aromatiza los guisos de arroz, las salsas agridulces, los postres y las bebidas frías y calientes.





JENGIBRE DESHIDRATADO

FICHA TECNICA

PARTIDA ARANCELARIA

0910120000

NOMBRE CIENTÍFICO

Zingiber officinale

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto elaborado en base a 100% de Jengibre. Perteneciente a la familia Zingiberaceae, producto que pasa por un proceso de deshidratado siendo un producto inocuo dentro de las exigencias.

**CARACTERISTICAS
ORGANOLEPTICAS**

Color : Amarillo crema
Olor : Característico
Sabor : Característico picante

Apariencia: Diferentes granulometrías

**CARACTERISTICAS
MICROBIOLOGICAS**

Mesofilos Aerobios Viables	< 10 ² ufc/g
E. Coli	< 10 ufc/g
Mohos y levaduras	< 10 ² ufc/g
Salmonella	< Ausente/25g

HUMEDAD (100g.)

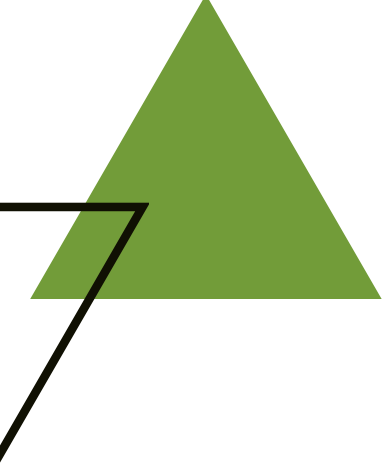
< 8 %

VIDA UTIL

El producto conserva sus propiedades al menos 12 meses en un ambiente fresco y seco, en su envase no abierto.

ENVASE

Envasado a granel: De acuerdo al requerimiento del cliente, bolsa de polietileno de alta densidad más bolsa de 2 pliegos y/o cajas de cartón.



ESPINACA DESHIDRATADA

La espinaca deshidratada ofrece una excelente alternativa para aquellos que buscan maximizar el aporte de nutrientes y prolongar la vida útil del vegetal. Incorporar espinaca deshidratada en sopas, ensaladas y smoothies es una estrategia inteligente para nutrir nuestro cuerpo sin importar la temporada.



ESPINACA DESHIDRATADA

FICHA TECNICA

PARTIDA ARANCELARIA

0709910000

NOMBRE CIENTÍFICO

Spinacia oleracea

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto elaborado a base de 100% Espinaca de la familia de las amarantáceas, cultivada como verdura por sus hojas comestibles, grandes y de color verde oscuro. Se cultiva en cualquier época del año. La Espinaca pasa por un proceso de deshidratado siendo un producto inocuo dentro de las exigencias.

CARACTERISTICAS
ORGANOLEPTICAS

Color : Verde Característico
Olor : Fuerte característico aromático
Sabor : Característico al producto
Apariencia : Diferentes granulometrías

CARACTERISTICAS
MICROBIOLOGICAS

Mesofilos Aerobios Viables	< 10 ² ufc/g
E. Coli	< 10 ufc/g
Mohos y levaduras	< 10 ² ufc/g
Salmonella	< Ausente/25g

HUMEDAD (100g.)

< 8 %

VIDA UTIL

El producto conserva sus propiedades al menos 12 meses. En lugar fresco y seco a temperatura ambiente (HR< 70%).

ENVASE

Envasado a granel: De acuerdo al requerimiento del cliente, bolsa de polietileno de alta densidad más bolsa de 2 pliegos y/o cajas de cartón.



BETERRAGA DESHIDRATADA

La betarraga es una hortaliza con múltiples beneficios para la salud, con propiedades saludables y nutritivas. La betarraga deshidratada es una opción interesante de agregación de valor para presentarla como snack saludable, dado su sabor levemente dulce y también para incorporar en la comida, ya sea como especia, aliño o tinción (pigmento rojo-púrpura).





BETARRAGA DESHIDRATADA

FICHA TECNICA

PARTIDA ARANCELARIA

0813300000

NOMBRE CIENTÍFICO

Beta vulgaris

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto elaborado a base de 100% del bulbo de Betarraga. Es una planta herbácea ramificada y frondosa, de color verde a morado-violáceo y tiene raíces delgadas o tuberosas ricas en azúcar. La Betarraga pasa por un proceso de deshidratado siendo un producto inocuo dentro de las exigencias.

**CARACTERISTICAS
ORGANOLEPTICAS**

Color : Morado-violáceo
Olor : Característico
Sabor : Dulce Característico

**CARACTERISTICAS
MICROBIOLOGICAS**

Apariencia : Diferentes granulometrías
Mesofilos Aerobios Viables < 10² ufc/g
E. Coli < 10 ufc/g
Mohos y levaduras < 10² ufc/g
Salmonella < Ausente/25g

HUMEDAD (100g.)

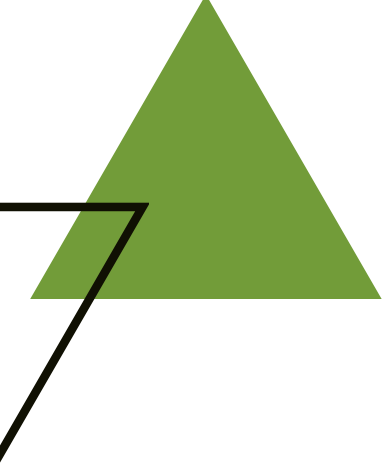
< 8 %

VIDA UTIL

El producto conserva sus propiedades al menos 12 meses. En lugar fresco y seco a temperatura ambiente (HR< 70%).

ENVASE

Envasado a granel: De acuerdo al requerimiento del cliente, bolsa de polietileno de alta densidad más bolsa de 2 pliegos y/o cajas de cartón.



HUACATAY DESHIDRATADO

El huacatay deshidratado es una hierba aromática nativa del Perú. El huacatay tiene hojas de color verde, lanceoladas y dentadas. Su sabor es agradable y posee un fuerte aroma. Se utiliza como saborizante en sopas, comidas y en la preparación de salsas





HUACATAY DESHIDRATADO

FICHA TECNICA

PARTIDA ARANCELARIA		2005999000
NOMBRE CIENTÍFICO		<i>Tagetes minuta</i>
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto elaborado a base de 100% de Huacatay. Es una hierba anual de la familia de las asteráceas. El Huacatay tiene hojas lanceoladas, dentadas y un olor fuerte. El Huacatay pasa por un proceso de deshidratado siendo un producto inocuo dentro de las exigencias.	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Color	: Blanco crema
	Olor	: Fuerte característico aromático
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	Sabor	: Característico al producto
	Apariencia	: Diferentes granulometrías
	Mesofilos Aerobios Viables	< 10 ² ufc/g
	E. Coli	< 10 ufc/g
	Mohos y levaduras	< 10 ² ufc/g
HUMEDAD (100g.)		< 8 %
VIDA UTIL	El producto conserva sus propiedades al menos 12 meses. En lugar fresco y seco a temperatura ambiente (HR< 70%).	
ENVASE	Envasado a granel: De acuerdo al requerimiento del cliente, bolsa de polietileno de alta densidad más bolsa de 2 pliegos y/o cajas de cartón.	



AJI LIMO DESHIDRATADO

El Ají Limo es un ingrediente esencial en la cocina peruana. Este ají, también conocido como Ají Lima, es vibrante y aromático, y su sabor picante distintivo realza los platos tradicionales. El ají está libre de colesterol y grasas saturadas. Y es recomendable también para las dietas bajas en sodio y altas en fibra.





AJI LIMO DESHIDRATADO

FICHA TECNICA

PARTIDA ARANCELARIA

712200000

NOMBRE CIENTÍFICO

Capsicum chinense

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto elaborado a base de 100% Ají Limo. El ají limo (en inglés: Lemon Drop pepper, Ají Limón) es una variedad de ají picante que destaca por ser aromático y de diferentes colores característicos. El Ají Limo pasa por un proceso de deshidratado siendo un producto inocuo dentro de las exigencias.

**CARACTERISTICAS
ORGANOLEPTICAS**

Color : Variado (Amarillo, rojo, verde)
Olor : Fuerte característico aromático
Sabor : Picante Característico

**CARACTERISTICAS
MICROBIOLOGICAS**

Apariencia : Diferentes granulometrías
Mesofilos Aerobios Viables < 10² ufc/g
E. Coli < 10 ufc/g
Mohos y levaduras < 10² ufc/g
Salmonella < Ausente/25g

HUMEDAD (100g.)

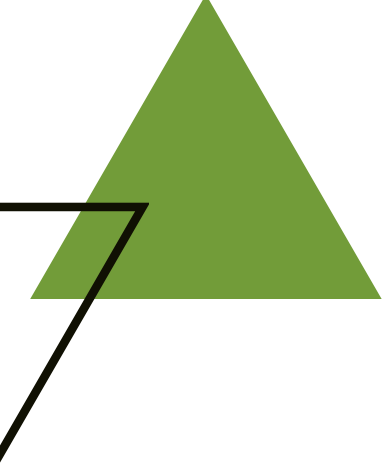
< 8 %

VIDA UTIL

El producto conserva sus propiedades al menos 12 meses. En lugar fresco y seco a temperatura ambiente (HR< 70%).

ENVASE

Envasado a granel: De acuerdo al requerimiento del cliente, bolsa de polietileno de alta densidad más bolsa de 2 pliegos y/o cajas de cartón.



OLLUCO DESHIDRATADO

El olluco es apreciado por su tubérculo comestible y sus hojas. Se cultiva a altitudes superiores a los 2800 metros sobre el nivel del mar en países como Bolivia y Perú. El olluco es un tubérculo de oro que se cultiva principalmente en la región sierra del Perú. Tiene un gran valor nutricional y es rico en vitaminas y minerales.





OLLUCO DESHIDRATADO

FICHA TECNICA

PARTIDA ARANCELARIA

2005999000

NOMBRE CIENTÍFICO

Ullucus tuberosus

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto elaborado a base de 100% de Olluco. El Olluco es apreciado por su tubérculo comestible. Se cultiva a altitudes superiores a los 2800 metros sobre el nivel del mar en países como Bolivia y Perú. El Olluco pasa por un proceso de deshidratado siendo un producto inocuo dentro de las exigencias.

**CARACTERÍSTICAS
ORGANOLEPTICAS**

Color : Amarillo
Olor : Característico al producto
Sabor : Característico al producto
Apariencia : Diferentes granulometrías

**CARACTERÍSTICAS
MICROBIOLOGICAS**

Mesofilos Aerobios Viables	< 10 ² ufc/g
E. Coli	< 10 ufc/g
Mohos y levaduras	< 10 ² ufc/g
Salmonella	< Ausente/25g

HUMEDAD (100g.)

< 8 %

VIDA UTIL

El producto conserva sus propiedades al menos 12 meses. En lugar fresco y seco a temperatura ambiente (HR < 70%).

ENVASE

Envasado a granel: De acuerdo al requerimiento del cliente, bolsa de polietileno de alta densidad más bolsa de 2 pliegos y/o cajas de cartón.



CEBOLLA DESHIDRATADA

Los distintos tipos de cebollas permiten que el bulbo de la planta se pueda consumir en crudo, frito, hervido y asado. También se usan distintos derivados: cebolla deshidratada, usada en la industria alimenticia como saborizante en diversos alimentos; polvo de cebolla, para elaborar sal de cebolla.





CEBOLLA DESHIDRATADA

FICHA TECNICA

PARTIDA ARANCELARIA

712200000

NOMBRE CIENTÍFICO

Allium cepa L.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto elaborado a base de 100% Cebolla roja de la región > a 2500 msnm. (Mayor pungencia, aceite y sabor). Bulbo comestible proveniente de la familia de las Aliáceas, producto inocuo dentro de las exigencias, que asegura un producto con altos estándares de calidad.

**CARACTERÍSTICAS
ORGANOLEPTICAS**

Color : Blanco crema
Olor : Fuerte característico aromático
Sabor : Característico al producto
Apariencia : Diferentes granulometrías

**CARACTERÍSTICAS
MICROBIOLOGICAS**

Mesofilos Aerobios Viables < 10² ufc/g
E. Coli < 10 ufc/g
Mohos y levaduras < 10² ufc/g
Salmonella < Ausente/25g

HUMEDAD (100g.)

< 8 %

VIDA UTIL

El producto conserva sus propiedades al menos 12 meses. En lugar fresco y seco a temperatura ambiente (HR < 70%).

ENVASE

Envasado a granel: De acuerdo al requerimiento del cliente, bolsa de polietileno de alta densidad más bolsa de 2 pliegos y/o cajas de cartón.



PEREJIL DESHIDRATADO

El perejil es una planta aromática que no puede faltar en nuestra cocina y podemos usarlo en nuestros guisos, sopas, ensaladas, aderezos y jugos. En el mundo culinario el perejil es una de las plantas aromáticas más utilizadas.





PEREJIL DESHIDRATADO

FICHA TECNICA

PARTIDA ARANCELARIA

0712909000

NOMBRE CIENTÍFICO

Petroselinum crispum

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto elaborado a base de 100% perejil (hojas y tallos menores), de la región mayor a 2500 msnm. (Mayor pungencia, aceite y sabor). Perteneciente a la familia de las umbelíferas. El perejil pasa por un proceso de deshidratado siendo un producto inocuo dentro de las normas de DIGESA.

**CARACTERISTICAS
ORGANOLEPTICAS**

Color : Verde
Olor : Fuerte característico
Sabor : Característico del producto
Apariencia : Diferentes granulometrías

**CARACTERISTICAS
MICROBIOLOGICAS**

Mesofilos Aerobios Viables	< 10 ² ufc/g
E. Coli	< 10 ufc/g
Mohos y levaduras	< 10 ² ufc/g
Salmonella	< Ausente/25g

HUMEDAD (100g.)

7.8% máx.

VIDA UTIL

El producto conserva sus propiedades al menos 12 meses en un ambiente fresco y seco, en su envase no abierto.

ENVASE

Envasado a granel: De acuerdo al requerimiento del cliente, bolsa de polietileno de alta densidad más bolsa de 2 pliegos y/o cajas de cartón.



CILANTRO DESHIDRATADO

El cilantro es muy versátil en la cocina, y te concede mucho juego para experimentar en un espectro amplio y variado de guisos y platos. Se usa para aromatizar salsas diversas, sopas de verdura, en platos al ajillo y en arroces.





CILANTRO DESHIDRATADO

FICHA TECNICA

PARTIDA ARANCELARIA

0709999072

NOMBRE CIENTÍFICO

Coriandrum sativum

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto elaborado a base de 100% cilantro (hojas y tallos menores), de la región mayor a 2500 msnm. (Mayor pungencia, aceite, sabor y rendimiento). Perteneciente a la familia de las umbelíferas. El cilantro pasa por un proceso de deshidratado siendo un producto inocuo dentro de las normas de DIGESA.

**CARACTERISTICAS
ORGANOLEPTICAS**

Color : Verde
Olor : Fuerte característico
Sabor : Característico del producto
Apariencia : Diferentes granulometrías

**CARACTERISTICAS
MICROBIOLOGICAS**

Mesofilos Aerobios Viables	< 10 ² ufc/g
E. Coli	< 10 ufc/g
Mohos y levaduras	< 10 ² ufc/g
Salmonella	< Ausente/25g

HUMEDAD (100g.)

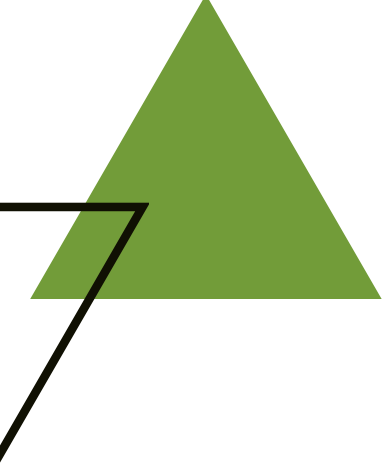
7.8% máx.

VIDA UTIL

El producto conserva sus propiedades al menos 12 meses en un ambiente fresco y seco, en su envase no abierto.

ENVASE

Envasado a granel: De acuerdo al requerimiento del cliente, bolsa de polietileno de alta densidad más bolsa de 2 pliegos y/o cajas de cartón.



PORO DESHIDRATADO

El Poro ofrece un sabor similar a las cebollas, igualmente dulzón pero más suave, más delicado. Hablar de su uso en la cocina es mencionar todo tipo de elaboraciones, pues es un ingrediente muy apreciado, como ya os hemos comentado, para hacer caldos, sofrito, etc.





PORO DESHIDRATADO

FICHA TECNICA

PARTIDA ARANCELARIA

-

NOMBRE CIENTÍFICO

Allium ampeloprasum var. Porrum

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto elaborado a base de 100% de poro (puerro, porro, ajoporro o cebolla larga), Hortaliza de la familia de las liliáceas que sirve como producto culinario y/o nutraceutico

**CARACTERISTICAS
ORGANOLEPTICAS**

Color : Hojas (verde azulada); bulbo (blanco)

Olor : Fuerte característico

Sabor : Característico

Apariencia: Según el requerimiento del cliente

**CARACTERISTICAS
MICROBIOLOGICAS**

Mesofilos Aerobios Viables < 10² ufc/g

E. Coli < 10 ufc/g

Mohos y levaduras < 10² ufc/g

Salmonella < Ausente/25g

HUMEDAD (100g.)

8.0 máx

VIDA UTIL

El producto conserva sus propiedades al menos 12 meses. En lugar fresco y seco a temperatura ambiente (HR< 70%).

ENVASE

Envasado a granel: De acuerdo al requerimiento del cliente, bolsa de polietileno de alta densidad más bolsa de 2 pliegos y/o cajas de cartón.



TOMATE DESHIDRATADO

El tomate es una de las frutas más ampliamente utilizadas en la cocina. Forma parte de numerosas recetas, como ingrediente principal, o como base de otras preparaciones. Desde gazpachos, salmorejo, sencillas ensaladas con queso o incluso relleno de multitud de ingredientes, gratinados, ,en compota, sopas, caldos, sofritos y salsas.





TOMATE DESHIDRATADO

FICHA TECNICA

PARTIDA ARANCELARIA

07129074

NOMBRE CIENTÍFICO

Solanum lycopersicum

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto elaborado a base de 100% tomate. Perteneciente a la familia de las solanáceas, producto pasado por un proceso de deshidratado siendo un producto inocuo dentro de las exigencias.

**CARACTERISTICAS
ORGANOLEPTICAS**

Color : Rosado- rojizo
Olor : Característico a tomate
Sabor : Natural, característico

**CARACTERISTICAS
MICROBIOLOGICAS**

Apariencia : Diferentes granulometrías
Mesofilos Aerobios Viables < 10² ufc/g
E. Coli < 10 ufc/g
Mohos y levaduras < 10² ufc/g
Salmonella < Ausente/25g

HUMEDAD (100g.)

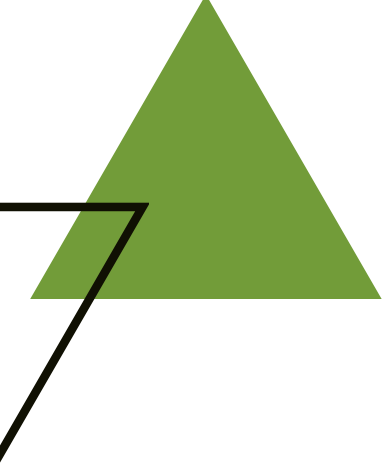
8.1% máx.

VIDA UTIL

El producto conserva sus propiedades al menos 12 meses en un ambiente fresco y secos a temperatura ambiente (HR< 70%), en su envase no abierto.

ENVASE

Envasado a granel: De acuerdo al requerimiento del cliente, bolsa de polietileno de alta densidad más bolsa de 2 pliegos y/o cajas de cartón.



ZANAHORIA DESHIDRATADA

La zanahoria es muy versátil, y sabe muy bien en sopas o cremas; la puedes ahogar en una preparación con vinagre y hacer una ensalada con ella. También puedes hacer pasteles o ponerles un poco de mantequilla y especias para acompañar una pasta o carne. Y, claro, no hay que olvidar su protagonismo en jugos y otras bebidas.





ZANAHORIA DESHIDRATADA

FICHA TECNICA

PARTIDA ARANCELARIA

1106100000

NOMBRE CIENTÍFICO

Daucus carota

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto elaborado a base de 100% zanahoria de la región > a 2500 msnm. (Mayor pungencia, aceite y sabor). La zanahoria pasa por distintos procesos como: seleccionado, lavado, desinfección, cortado, lavado, desinfectado, deshidratado, centrifugado, molienda y envasado.

**CARACTERÍSTICAS
ORGANOLEPTICAS**

Color : Anaranjado
Olor : Característico
Sabor : Característico
Tamaño : Diferentes granulometrías
Apariencia : Según el requerimiento del cliente

**CARACTERÍSTICAS
MICROBIOLOGICAS**

Mesofilos Aerobios Viables	< 10 ² ufc/g
E. Coli	< 10 ufc/g
Mohos y levaduras	< 10 ² ufc/g
Salmonella	< Ausente/25g

HUMEDAD (100g.)

< 8 %

VIDA UTIL

El producto conserva sus propiedades al menos 12 meses en un ambiente fresco y secos a temperatura ambiente (HR< 70%), en su envase no abierto.

ENVASE

Envasado a granel: De acuerdo al requerimiento del cliente, bolsa de polietileno de alta densidad más bolsa de 2 pliegos y/o cajas de cartón.

MANZANA DESHIDRATADA

La manzana deshidratada es una excelente fuente de fibra, lo que la convierte en un alimento ideal ya que concentra aún más su contenido de fibra en comparación con una manzana fresca. Además, es una fruta muy versátil en la cocina y puede ser usada en una gran variedad de recetas. Se usa en ensaladas, granolas, cereales, panes y muffins. También puedes disfrutarlas como snacks o mezcladas con frutas secas como pasas y nueces.





MANZANA DESHIDRATADA

FICHA TECNICA

PARTIDA ARANCELARIA		1106100000
NOMBRE CIENTÍFICO		<i>Pyrus malus L</i>
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto elaborado a base de 100% Manzana delicia. Fruto que pasa por distintos procesos como: limpiado, pelado, cortado, lavado, desinfectado, deshidratado, molienda y envasado, resultando un producto inocuo dentro de las exigencias.	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Color	: Crema
	Olor	: Característico
	Sabor	: Característico
	Apariencia	: Diferentes granulometrías
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	Mesofilos Aerobios Viables	< 10 ² ufc/g
	E. Coli	< 10 ufc/g
	Mohos y levaduras	< 10 ² ufc/g
	Salmonella	< Ausente/25g
HUMEDAD (100g.)		8.0 máx
VIDA UTIL	El producto conserva sus propiedades al menos 12 meses en un ambiente fresco y secos a temperatura ambiente (HR< 70%), en su envase no abierto.	
ENVASE	Envasado a granel: De acuerdo al requerimiento del cliente, bolsa de polietileno de alta densidad más bolsa de 2 pliegos y/o cajas de cartón.	



PIÑA DESHIDRATADA

La piña natural es una fruta tropical muy aromática y de intenso sabor, sus cualidades nutricionales son muy interesantes, es muy apreciada también por los beneficios que aporta a nuestro organismo, y en la cocina, es una joya que nos permite crear múltiples recetas, acepta distintos métodos de cocción y muchísimas combinaciones.





PIÑA DESHIDRATADA

FICHA TECNICA

PARTIDA ARANCELARIA

1106100000

NOMBRE CIENTÍFICO

Ananas comosus L.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto elaborado a base de 100% piña variedad Hawaiana o Golden procedente de Junín. Fruto que pasa por distintos procesos como: limpiado, cortado, lavado, desinfectado, deshidratado, molienda y envasado, resultando un producto inocuo dentro de las exigencias.

**CARACTERISTICAS
ORGANOLEPTICAS**

Color : Amarillo suave

Olor : Fuerte característico

Sabor : Característico

Tamaño : Diferentes granulometrías

Partícula : Según el requerimiento del cliente

**CARACTERISTICAS
MICROBIOLOGICAS**

Mesofilos Aerobios Viables < 10² ufc/g

E. Coli < 10 ufc/g

Mohos y levaduras < 10² ufc/g

Salmonella < Ausente/25g

HUMEDAD (100g.)

8.0 máx

VIDA UTIL

El producto conserva sus propiedades al menos 12 meses en un ambiente fresco y secos a temperatura ambiente (HR< 70%), en su envase no abierto.

ENVASE

Envasado a granel: De acuerdo al requerimiento del cliente, bolsa de polietileno de alta densidad más bolsa de 2 pliegos y/o cajas de cartón.

Pagina Web

narvid.com.pe

Correo electrónico

maortiz@narvid.com.pe

aortiz@narvid.com.pe

Número de teléfono

+51 964414241

+51 981180068

