



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.

## MISIÓN

Somos una empresa que está comprometida con la nutrición y principal consumidores y el desarrollo del agro.

## OBJETIVO

Nar Vid tiene como objetivo 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



# 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

*Capsicum Baccatum L*

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto elaborado a base de 100% Ají 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

Mesofilos Aerobios Viables < 10<sup>2</sup> ufc/g

E. Coli < 10 ufc/g

Mohos y levaduras < 10<sup>2</sup> 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%).

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.

ENVASE



# 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

Color : Blanco pálido

ORGANOLEPTICAS

Olor : Fuerte característico

Sabor : Picante característico

CARACTERISTICAS

Apariencia : Diferentes granulometrías

MICROBIOLOGICAS

Mesofilos Aerobios Viables < 10<sup>2</sup> ufc/g

E. Coli < 10 ufc/g

Mohos y levaduras < 10<sup>2</sup> 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

CARACTERISTICAS  
MICROBIOLOGICAS

Apariencia : Diferentes granulometrías  
Mesofilos Aerobios Viables < 10<sup>2</sup> ufc/g  
E. Coli < 10 ufc/g  
Mohos y levaduras < 10<sup>2</sup> 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

Color : Amarillo

ORGANOLEPTICAS

Olor : Característico

Sabor : Característico

CARACTERISTICAS

Apariencia : Diferentes granulometrías

MICROBIOLOGICAS

Mesofilos Aerobios Viables < 10<sup>2</sup> ufc/g

E. Coli < 10 ufc/g

Mohos y levaduras < 10<sup>2</sup> 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

Color : Amarillo crema

ORGANOLEPTICAS

Olor : Característico

Sabor : Característico picante

CARACTERISTICAS  
MICROBIOLOGICAS

Apariencia: Diferentes granulometrías

Mesofilos Aerobios Viables < 10<sup>2</sup> ufc/g

E. Coli < 10 ufc/g

Mohos y levaduras < 10<sup>2</sup> 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

CARACTERISTICAS  
MICROBIOLOGICAS

Apariencia : Diferentes granulometrías  
Mesofilos Aerobios Viables < 10<sup>2</sup> ufc/g  
E. Coli < 10 ufc/g  
Mohos y levaduras < 10<sup>2</sup> 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 beterraga es una hortaliza con múltiples beneficios para la salud, con propiedades saludables y nutritivas. La beterraga 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 < 10<sup>2</sup> ufc/g

E. Coli < 10 ufc/g

Mohos y levaduras < 10<sup>2</sup> 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

*Tagetes minuta*

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  
Sabor : Característico al producto

CARACTERISTICAS  
MICROBIOLOGICAS

Apariencia : Diferentes granulometrías  
Mesofilos Aerobios Viables < 10<sup>2</sup> ufc/g  
E. Coli < 10 ufc/g  
Mohos y levaduras < 10<sup>2</sup> 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.

## 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

Color : Variado (Amarillo, rojo, verde)

ORGANOLEPTICAS

Olor : Fuerte característico aromático

Sabor : Picante Característico

CARACTERISTICAS

Apariencia : Diferentes granulometrías

MICROBIOLOGICAS

Mesofilos Aerobios Viables < 10<sup>2</sup> ufc/g

E. Coli < 10 ufc/g

Mohos y levaduras < 10<sup>2</sup> ufc/g

Salmonella < Ausente/25g

HUMEDAD (100g.)

< 8 %

VIDA UTIL

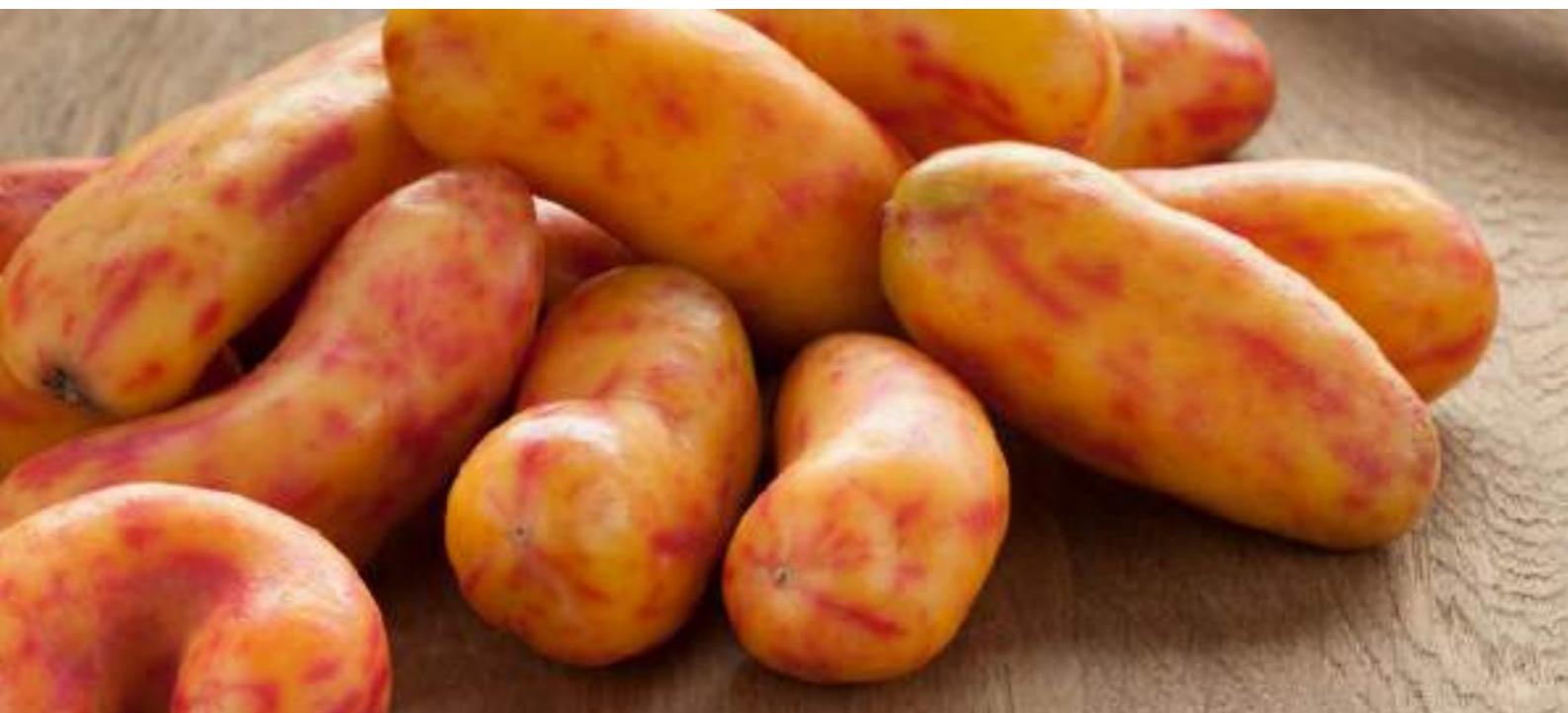
El producto conserva sus propiedades al menos 12 meses. En lugar fresco y seco a temperatura ambiente (HR< 70%).

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.

CARACTERISTICAS  
ORGANOLEPTICAS

Color : Amarillo  
Olor : Característico al producto  
Sabor : Característico al producto  
Apariencia : Diferentes granulometrías  
Mesofilos Aerobios Viables < 10<sup>2</sup> ufc/g  
E. Coli < 10 ufc/g  
Mohos y levaduras < 10<sup>2</sup> 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 se las Aliáceas, producto inocuo dentro de las exigencias, que asegura un producto con altos estándares de calidad.

CARACTERISTICAS  
ORGANOLEPTICAS

Color : Blanco crema  
Olor : Fuerte característico aromático

Sabor : Característico al producto

Apariencia : Diferentes granulometrías  
Mesofilos Aerobios Viables < 10<sup>2</sup> ufc/g

E. Coli < 10 ufc/g

Mohos y levaduras < 10<sup>2</sup> 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%).

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.

ENVASE



## 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

Mesofilos Aerobios Viables < 10<sup>2</sup> ufc/g

E. Coli < 10 ufc/g

Mohos y levaduras < 10<sup>2</sup> 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

CARACTERISTICAS  
MICROBIOLOGICAS

Apariencia : Diferentes granulometrías  
Mesofilos Aerobios Viables < 10<sup>2</sup> ufc/g  
E. Coli < 10 ufc/g  
Mohos y levaduras < 10<sup>2</sup> 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	<i>Allium ampeloprasum var. Porrum</i>
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
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	Apariecia: Según el requerimiento del cliente Mesofilos Aerobios Viables < 10 <sup>2</sup> ufc/g E. Coli < 10 ufc/g Mohos y levaduras < 10 <sup>2</sup> 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

Color : Rosado- rojizo

ORGANOLEPTICAS

Olor : Característico a tomate

Sabor : Natural, característico

CARACTERISTICAS  
MICROBIOLOGICAS

Apariencia : Diferentes granulometrías

Mesofilos Aerobios Viables < 10<sup>2</sup> ufc/g

E. Coli < 10 ufc/g

Mohos y levaduras < 10<sup>2</sup> ufc/g

Salmonella < Ausente/25g

HUMEDAD (100g.)

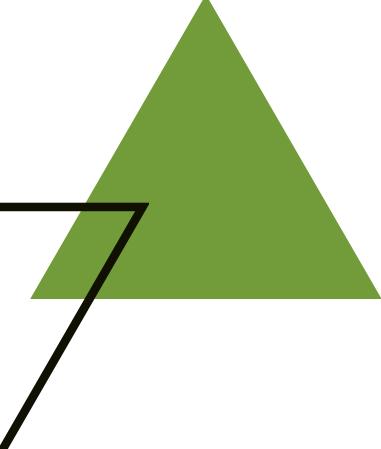
8.1% máx.

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.

CARACTERISTICAS  
ORGANOLEPTICAS

Color : Anaranjado  
Olor : Característico  
Sabor : Característico  
Tamaño : Diferentes granulometrías  
Apariencia : Segundo el requerimiento del cliente  
Mesofilos Aerobios Viables < 10<sup>2</sup> ufc/g  
E. Coli < 10 ufc/g  
Mohos y levaduras < 10<sup>2</sup> ufc/g  
Salmonella < Ausente/25g

CARACTERISTICAS  
MICROBIOLOGICAS

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

*Pyrus malus L*

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

Color : Crema

ORGANOLEPTICAS

Olor : Característico

Sabor : Característico

Apariencia : Diferentes granulometrías

Mesofilos Aerobios Viables < 10<sup>2</sup> ufc/g

E. Coli < 10 ufc/g

Mohos y levaduras < 10<sup>2</sup> 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

CARACTERISTICAS  
MICROBIOLOGICAS

Partícula : Segundo el requerimiento del cliente  
Mesofilos Aerobios Viables < 10<sup>2</sup> ufc/g  
E. Coli < 10 ufc/g  
Mohos y levaduras < 10<sup>2</sup> 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.



# Página Web

[narvid.com.pe](http://narvid.com.pe)

## Correo electrónico

[maortiz@narvid.com.pe](mailto:maortiz@narvid.com.pe)

[aortiz@narvid.com.pe](mailto:aortiz@narvid.com.pe)

## Número de teléfono

+51 964414241

+51 981180068

---

