



FICHA TÉCNICA PRODUCTO

AÇAÍ ORGÁNICO
(*Euterpe precatoria*)



ORIGEN

Cobija – Porvenir –
Santa Cruz – Bolivia



PROCESADO EN

NATUR – Santa Cruz – Bolivia

“Preservamos el valor nutricional, el sabor y el color de la fruta, trabajando de forma sostenible junto a nuestra cadena de suministro.”

INFORMACIÓN DE MATERIA PRIMA (fruta in natura)

Todo el AÇAÍ procesado en NATUR es orgánico de origen silvestre, cosechado por la Asociación de Frutos Silvestres del Porvenir en el Bajo Paraguará, que opera de forma sostenible con la floresta amazónica. Para agregar valor al trabajo de la Asociación, NATUR impulsó el montaje de una planta de pulpa de açaí que pertenece totalmente a la Asociación. De esta forma, la comunidad se beneficia recibiendo el valor agregado del procesamiento del fruto en pulpa («FAIR TRADE»), NATUR recibe un producto de calidad con plena libertad de control y rastreo, y el cliente obtiene un producto único: el açaí cosechado se transforma en pulpa en menos de 24 horas y la pulpa se liofiliza en polvo en no más de tres días. Obtener el polvo liofilizado en menos de 100 horas desde la cosecha garantiza la conservación de sus propiedades alimenticias.

Presentación de la materia prima

NATUR recibe la pulpa de açaí en bolsas plásticas de PP de 2 kg, dentro de cajas plásticas retornables. El procesamiento de la fruta en pulpa se realiza en la unidad de Porvenir, con acompañamiento de un ingeniero de alimentos de NATUR.



INFORMACIÓN DEL PRODUCTO LIOFILIZADO



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Púrpura característico
Olor	Característico de la fruta
Sabor	Neutro, característico del açaí
Consistencia	Polvo fino

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesófilas aerobias	Máx. 15.000 UFC/g
Hongos y levaduras	Máx. 200 UFC/g
Coliformes totales	< 10 UFC/g
Salmonella	Ausente en 25 g
Escherichia coli	Ausente en 25 g
Staphylococcus aureus	Ausente en 25 g



100% fruta liofilizada pura



Sin azúcares añadidos



No contiene gluten



Producto hipoalergénico



Libre de almendras y nueces

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Humedad residual inferior al 2%
- Vida útil de 2 años *
- 100 g de polvo liofilizado de açai equivalen a 1850 g de fruta fresca.

*Manteniendo en empaque original (bolsa tri-laminada metalizada), en lugar fresco y libre de luz solar directa.

ANTIOXIDANTES

Parámetro	Cantidad	Unidad
Polifenoles totales	3.700	mg EAG / 100 g
ORAC – HL	119.700	μmol ET / 100 g
ORAC – FL	6.200	μmol ET / 100 g
ORAC TOTAL	125.900	μmol ET / 100 g



DATOS NUTRICIONALES POR 100 g DE POLVO

Sustancia	Cantidad	Unidad	% Día **
Grasa total	41,8	g	—
Grasa insaturada	30,6	g	—
Grasas saturadas	11,1	g	—
Grasa trans	0	g	—
Colesterol	0	g	—
Sodio	24,5	mg	—
Potasio	160	mg	3,4
Carbohidratos totales (azúcares < 0,5 g/100 g)	22,2	g	7,4
Fibras	23,3	g	107,3
Proteína	9,6	g	12
Vitamina C	28	mg	62,2
Hierro	20	mg	133,3
Calcio	175	mg	21,9
Fósforo	780	mg	120
Magnesio	35	mg	13,5
Valor energético	502,7	kcal	—

** En relación a la DDR para un adulto con dieta base de 2.000 kcal, según CODEX Alimentarius FAO/OMS.

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

POLVO

Proveemos el açai liofilizado en polvo en bolsas tri-laminadas de BIOPP con liner interno de aluminio, cada bolsa con 5,0 kg, en cajas de cartón de 62 cm x 33 cm x 20 cm con dos bolsas = 10,0 kg netos.

PADRÓN DE TAMAÑO DE PARTÍCULA (P)

Intervalo	%
725 μ > P > 425 μ	25
424 μ > P > 250 μ	50
249 μ > P > 150 μ	25
P > 150 μ	0

APLICACIÓN – ¿A QUIÉN SE DESTINA?

Este producto se suministra listo para consumo humano; sin embargo, en su empaque a granel se destina al fraccionamiento o a la utilización como ingrediente.

FORMA DE ALMACENAMIENTO

Almacenar en área seca y fresca, lejos de condiciones extremas de calor (T > 40 °C), frío (T < 10 °C) o exposición directa a la luz solar.

CERTIFICACIONES DEL PRODUCTO



UE Orgánico



USDA Organic



CERES



Kosher



Halal



PrimusGFS

Producto orgánico NOP (USDA) y UE, certificado por CERES · Producto Kosher · Producto Halal · Aprobado SENASAG (Bolivia) · PrimusGFS / GSFI · Union for Ethical BioTrade