



FICHA TÉCNICA PRODUCTO

MACA
(*Lepidium meyenii*)



ORIGEN

Altiplano – La Paz –
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)

La MACA liofilizada de NATUR se produce en pequeñas fincas familiares en el Altiplano boliviano, en las regiones de El Alto y La Paz. Estas regiones cuentan con soporte técnico especializado facilitado por NATUR, quien se hace responsable del entrenamiento de los agricultores, manuales de procedimientos e inspección de la producción. Las fincas que optan por formar parte del programa de producción de NATUR tienen garantizada la compra de su producción por un precio acordado según las características internacionales del comercio justo (fair trade). En la página web se puede verificar cómo NATUR mantiene con sus proveedores una política empresarial de responsabilidad social (CSR).



Presentación de la materia prima

La MACA en bulbos frescos se recibe en NATUR en bolsas directamente del productor. NATUR inspecciona todos los pasos desde la cosecha para garantizar la trazabilidad y la calidad del producto final.

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO LIOFILIZADO



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Crema clara
Olor	Característico de la fruta
Sabor	Característico de la fruta
Consistencia	Polvo uniforme

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesófilas aerobias	Máx. 10.000 UFC/g
Hongos y levaduras	Máx. 200 UFC/g
Coliformes totales	< 10 UFC/g
Salmonella	Ausente en 25 g
Escherichia coli	< 10 UFC/g
Staphylococcus aureus	< 10 UFC/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 maca equivalen a 387 g de fruta fresca.

*Manteniendo en empaque original, en lugar fresco y libre de luz solar directa.

AMMINOÁCIDOS

Parámetro	% del total
Ácido glutámico	15,69
Arginina	9,96
Ácido aspártico	9,19
Leucina	9,12
Valina	7,95
Glicina	6,85
Alanina	6,32
Fenilalanina	5,54
Lisina	5,46
Serina	5,05
Isoleucina	4,75
Treonina	3,32
Metionina	2,81
Hidroxiprolina	2,61
Histidina	2,20
Sarcosina	0,07
Prolina	0,05

DATOS NUTRICIONALES POR 100 g DE POLVO

Sustancia	Cantidad	Unidad
Grasa total	0,93	g
Grasas saturadas	0,93	g
Grasa trans	—	g
Colesterol	—	g
Sodio	29,13	mg
Potasio	1.198,01	mg
Carbohidratos totales	68,86	g
Fibras	5,72	g
Proteína	18,76	g
Calcio	229,41	mg
Magnesio	83,75	mg
Cenizas	3,93	mg
Aminoácidos totales	997,7	mg
Valor energético	307	cal

VITAMINAS

Parámetro	Cantidad	Unidad
Vitamina B3 (niacina)	43,56	mg
Vitamina C (Ácido Ascórbico)	3,12	mg
Vitamina B2 (Riboflavina)	0,68	mg
Vitamina B1 (Tiamina)	0,50	mg

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

POLVO

NATUR provee la MACA liofilizada en polvo embalada en bolsas tri-laminadas de BIOPP con line interno de aluminio + cajas de cartón de 62 cm x 33 cm x 20 cm con 10 kg neto.

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.

PADRÓN DE TAMAÑO DE PARTÍCULA (P)

Intervalo	%
< 3000 micras	5
> 2000 micras	5
> 1000 micras	60
> 500 micras	20



CERTIFICACIONES DEL PRODUCTO



Kosher



Halal



PrimusGFS



Senasag Bolivia

Producto Kosher · Producto Halal · Aprobado SENASAG (Bolivia) · PrimusGFS / GSFI · Union for Ethical BioTrade