


ORGANIC MACA POWDER / ORGANIC RAW MACA POWDER

(Maca en polvo orgánica /
Maca cruda en polvo orgánica)

I. PRODUCT INFORMATION (Información del producto)

PRODUCT NAME (Nombre del producto)	Organic maca powder / Organic raw maca powder (Maca en polvo orgánica / Maca cruda en polvo orgánica)
SCIENTIFIC NAME (Nombre científico)	<i>Lepidium meyenii</i> , Walp
HS TARIFF CODE (Partida arancelaria)	1106.20
*SANITARY REGISTRATION (Registro Sanitario)	N7413119N/KBEOSA
COMPOSITION (Composición)	100% Organic sundried maca roots (mixes of red maca, black maca, yellow maca) (100% raíz de maca orgánica secadas al sol (mezcla de maca roja, maca negra y maca amarilla)
ORIGIN (Origen)	Junín, Perú (Junín, Perú)
PROCESS (Proceso)	Reception, weighing, raw material storage, selection and cleaning, washing, disinfection, crushing, drying, grinding, sieving, packaging, verification (metal detector), finished product storage and dispatch. (Recepción, pesado, almacenaje de materia prima, selección y limpieza, lavado, desinfectado, triturado, secado, molienda, tamizado, envasado, verificado (detector de metales), almacenamiento de producto terminado y despacho)
SHELF LIFE (Tiempo de vida útil)	24 months in original package. (24 meses en empaque original)
CERTIFICATIONS (Certificaciones)	        

*Issued by DIGESA, Ministry of Health of Peru. (Emitido por DIGESA, Ministerio de salud de Perú)

II. ORGANOLEPTIC PROPERTIES (Propiedades organolépticas)

COLOR (Color)	Light cream to light brown (De crema claro a marrón claro)
ODOR (Olor)	Characteristic of the product (Característico del producto)
TASTE (Sabor)	Characteristic of the product (Característico del producto)
TEXTURE (textura)	Characteristic of the product (Característico del producto)

Source: Ecoandino sample, based on the Peruvian Technical Standard 011.182.2008 Gelatinized Maca Flour
(Fuente: Elaboración Propia, Basado en la Norma Técnica Peruana 011.182.2008 Harina Gelatinizada de Maca)

III. PHYSICAL- CHEMICAL SPECIFICATIONS (Especificaciones físico-químicas)

MOISTURE (Humedad) ≤ 7 %

Source: Ecoandino sample, based on the Peruvian Technical Standard 011.182.2008 Gelatinized Maca Flour
(Fuente: Elaboración Propia, Basado en la Norma Técnica Peruana 011.182.2008 Harina Gelatinizada de Maca)

IV. NUTRITION FACTS (Información nutricional)

COMPONENTS (Componentes)	VALUE (Valor)	UNITS (Unidades)
Calories (Calorías)	358,48	Kcal/ 100g
Total carbohydrates (Carbohidratos totales)	77,9	g/100g
Dietary Fiber (Fibra dietaria)	22,16	g/100g
Proteins (Proteínas)	10,01	g/100g
Total fat (Grasas totales)	0,76	g/100g
Saturated fat (Grasas saturadas)	0,254	g/100g

Source: Ecoandino sample analyzed by Cerper S.A. Accredited Laboratory.
(Fuente: Elaboración propia, analizado por Laboratorio acreditado Cerper S.A.)

V. MICROBIOLOGIC ANALYSIS (Análisis microbiológico)

ANALYSIS (Análisis)	LIMIT CFU/g * (Límite (UFC/g))
*Aerobic Mesophilic (Aerobios mesófilos)	≤ 10 ⁴
Molds (Mohos)	≤ 10 ²
Yeasts (Levaduras)	≤ 10 ²
E.Coli determination (Determinación E. Coli)	≤ 10
Salmonella Sp. (Salmonella Sp.)	Absence/25g (Ausencia/25g)

Source: *Ministerial Resolution 591-2008, Microbiological Quality and Safety Criteria for Food and Beverages for Human Consumption – ITEM XIV.3

Fuente: Resolución Ministerial 591-2008, Criterios Microbiológicos de calidad e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano – ITEM XIV.3

*Customer requirement

*Requisito del cliente

VI. PACKAGING (Envase)

BULK (Granel)	Primary packaging: 10 Kg Heat sealed polyethylene bag (Envase primario: bolsa de polietileno de 10 kg) Secondary packaging: corrugated cardboard boxes, 2 units of 10 Kg bags (Envase secundario: cajas de cartón corrugado, 2 unidades de bolsas de 10Kg)
RETAIL	100/ 250/ 500 g. laminated stand up bags. (Bolsas stand up laminadas de 100/250/500 g.)

VII. ADDITIONAL INFORMATION (Información Adicional)

- Gluten free product (Producto libre de gluten)
- GMO free product (Producto libre de organismos genéticamente modificados).
- Additive free product (Producto libre de aditivos)
- Non-irradiated product (Producto no irradiado)

VIII. STORAGE RECOMMENDATIONS *(Recomendaciones de almacenaje)*

- Store in fresh, dry place *(Almacenar en lugar fresco y seco)*
- It is recommended to keep at 10-21 °C and 50-60% of HR *(Recomendable mantener 10-21 °C y 50-60% de Humedad Relativa)*

IX. TARGET AUDIENCE *(Público Dirigido)*

- Suitable for the general public (children over 5 years old) *(Apto para público en general (Niños mayores a 5 años))*

X. SUGGESTED USES *(Aplicaciones)*

- Consume it after cooking, for cookies, breads, mixtures etc. Product intended for the general public *(Consumirlo previa cocción, para galletas, panes, mezclas etc. Producto destinado al público en general)*
- Energy drinks, infusions, tablets and pills, pastries, smoothies, energy bars, juices) *(Bebidas energéticas, infusiones, tabletas y pastillas, repostería, batidos, barritas energéticas, jugos)*

XI. LABELING CONTENT *(Contenido del rotulado)*

- Product name *(Nombre del producto)*
- Additives used *(Uso de aditivos)*
- Name, address and business name *(Nombre, dirección y razón social)*
- Sanitary registration number *(Número de registro sanitario)*
- Expiration date *(Fecha de vencimiento)*
- Lot *(Lote)*
- Conditions of conservation *(Condiciones de conservación)*