



Jr. Martin Pio Concha G-12
Quillabamba - La Convencion - Cusco
07864746.ma@gmail.com
cell: +51 961772256

Inti Natural Health

— Agroindustria —

FICHA TÉCNICA

CÚRCUMA EN POLVO



DEFINICION:

Raíz cruda natural, limpia, sometida a un riguroso proceso de elaboración cumpliendo con las buenas practicas de manufactura (BPM) de lavado, seleccionado, picado, deshidratado, molienda, envasado aséptico, en envases de vidrio 100% curcuma en polvo, sin aditivos ni conservantes.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- Aspecto: Especia en polvo
- Color: Amarillo Mostaza
- Olor: Característico de la especia.
- Sabor: Propio del producto

CARACTERÍSTICAS FISICO QUIMICAS:

ENSAYOS:

RESULTADOS:

- Humedad: 10.5%
- Curcumina: 7.4

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

ENSAYOS:

RESULTADOS:

1. N. de coliformes (NMP/g) <3
2. D. de Salmonella sp. (en 25g) Ausencia
3. N. de E. coli (NMP/g) <3

REGISTRO SANITARIO:

M5902822N
GIITNT

VIDA ÚTIL

24 meses, almacenar en lugar fresco, seco y ventilado.

USOS:

Jugos, infusiones, aderezos, ensaladas, colorante natural. La Cúrcuma en polvo por sus propiedades beneficiosas para la salud puede considerarse un puplemento dietético; debido a que contiene fibras, proteínas, niacina, vitamina C, E y K, sodio, potacio, calcio, cobre, hierro, magnesio y zink; estas propiedades son aprovechadas por el cuerpo humano cuando se consumen en forma de suplemento.

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN COMERCIAL

Envase en sobres de 100 g.

TABLA NUTRICIONAL:

Valor Nutricional por cada 100 g.

- Carbohidratos 67.14 g.
- Azucares 3.21 g.
- Fibra Alimentaria 27.7 g.
- Grasas 3.25 g.
- Proteinas 9.68 g.
- Sodio 27 mg (2%)