|  |
| --- |
| **FICHA TECNICA** |
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** | **Semillas de papaya deshidratada** | **FOTO** |
| **NOMBRE CIENTIFICO** | ***Carica papaya*** | ***\*Imagen referencial*** |
| **PARTE UTILIZADA** | **Pepas de papaya** |
| **ORIGEN** | **Perú**  |
| **ENSAYOS FISICO/QUIMICO** **(g/100 g de muestra original)** | **Proteína (g/100 g)** | **26,5** |
| **Energía total (Kcal/100 g)** | **460,2** |
| **Grasa (g/100 g)** | **25,4** |
| **Carbohidratos (g/100 g)** | **31,4** |
| **Cenizas (g/100 g)** | **8,7** |
| **Humedad (g/100 g)** | **8,0** |
| ***\*Información referencial*** |
| **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS** | **Color** | **Gris amarillento** |
| **Olor** | **Característico** |
| **Sabor** | **Característico** |
| **Aspecto** | **Semillas secas** |
| **ANALISIS MICROBIOLOGICOS** | **N. Aerobios Mesolifos** | **<10 Estimado** |
| **N. Levaduras (UFC/g)** | **<10 Estimado** |
| **N. de Coliformes (NMP/g)** | **<3** |
| **N. Mohos (UFC/g)** | **<10 Estimado** |
| **DESCRIPCION** | **Debido a su alta composición de vitaminas y minerales su consumo resulta para el organismo un potente antiparasitario. Su composición de carpaína, un alcaloide antihelmíntico, promueve la eyección de los parásitos que se multiplican en el tracto digestivo, y mantienen a raya cualquier enfermedad intestinal. Por lo tanto, son un sustento natural perfecto para el verdor microbiano, ya que mantiene su pH en niveles estables.** |
| **USOS** | * **Para consumo directo, sólo o como topping para añadir a todo tipo de postres, helados, jugos, batidos, smoothies y yogures. Para elaborar galletas, kekes y tortas.**
* **En la industria alimentaria, para diversas formulaciones y elaboración de productos.**
 |
| **EMPAQUE** | **A granel** | **Bolsa trilaminada de 5 a 10 kg** |
| **Retail** | **Doypacks de 100 a 500 gr** |
| **VIDA UTIL** | **2 años** |
| **ALMACENAJE** | **Mantener en un ambiente cerrado, fresco y seco. No exponer a la luz directamente.** |