



TECHNICAL DATA SHEET (FICHA TÉCNICA)

YELLOW MACA POWDER (HARINA DE MACA AMARILLA)

1. PRODUCT OVERVIEW

Ingredient name (Nombre del ingrediente)

Yellow maca powder

(Harina de maca amarilla)

Botanical name (Nombre botánico)

Lepidium meyenii (*Lepidium meyenii*)

Type (Tipo)

Plant (Planta)

Production (Producción)

Organic & Conventional (Orgánico y convencional)

Part used (Parte usada)

Root (Raíz)

Composition (Composición)

100% yellow maca root (100% raíz de maca amarilla)

Origin (Origen)

Peru (Perú)

H/S Code (Partida Arancelaria)

11062010

Shelf life (Tiempo de vida útil)

24 months (24 meses)



Manufacture process (Proceso de fabricación)

Reception, washing, crushed, heat treatment, milling, sifting, packing and stored (Recepción, lavado, triturado, tratamiento térmico, molienda, tamizado, envasado y almacenado)

Applications (Aplicaciones)

Raw smoothies and blends – Flour substitute – Natural supplement (Batidos crudos y mezclas – Sustituto de harina – Suplemento natural)

2. ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Flavor (Sabor)



Slightly sweet
(Ligeramente dulce)

Odor (Olor)



Earthy
(Terroso)

Aspect (Aspecto)



Homogeneous powder
(Polvo homogéneo)

Color (Color)



Beige to soft brown
(Beige a marrón claro)



3. PHYSICAL & CHEMICAL CHARACTERISTICS

ANALYSIS (ANÁLISIS)	SPECIFICATION (ESPECIFICACIÓN)	METHOD (MÉTODO)
MOISTURE (HUMEDAD)	< 8.0 %	Quick method Thermobalance Kumara intern
GRANULOMETRY (GRANULOMETRIA)	95% pass 60 mesh*	SA Standard ASTM E 11-61

* Granulometry can be modified on request

(Se puede modificar la granulometría a solicitud)

4. MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

ANALYSIS (ANÁLISIS)	SPECIFICATION (ESPECIFICACIÓN)	METHOD (MÉTODO)
TOTAL AEROBIC COUNT (CONTEO AERÓBICO TOTAL)	< 10 ⁵ CFU/G	ICMSF 2nd Ed. Vol. 1 Enumeration of aerobic mesophilic microorganisms: plate counting method p.118- 121
MOLD RECOUNT (RECUENTO DE MOHOS)	< 10 ³ CFU/G	ICMSF 2nd Ed. Vol. 1 Mold and yeast count p.165-167
YEAST RECOUNT (RECUENTO DE LEVADURAS)	< 10 ³ CFU/G	ICMSF 2nd Ed. Vol. 1 Mold and yeast count p.165-167 ISO 7251
<i>E. Coli</i>	< 10 CFU/G* Absence results by methodology	Horizontal method for the detection and enumeration of presumptive Escherichia coli – Most probable number technique
<i>Salmonella Sp.</i>	Absent / 25 G	External laboratory



5. PACKAGING

	PACKAGING SPECIFICATIONS (ESPECIFICACIONES DEL EMPAQUE)	WEIGHT (PESO)
PRIMARY PACKAGING (EMBALAJE PRINCIPAL)	High density polyethylene bag (Polietileno de baja densidad y nylon)	10 KG
SECONDARY PACKAGING (EMBALAJE SECUNDARIO)	Double corrugated cardboard carton – 2 bags (Caja de cartón corrugado doble – 2 bolsas)	20 KG
PALLET	Heat treated wooden pallet - 50 boxes (Palet de madera termotratada - 50 cajas)	1000 KG
CONTAINER (CONTENEDOR)	<ul style="list-style-type: none"> Dry 1FCL x 20' (Seco 1FCL x 20') Dry 1FCL x 40' (Seco 1FCL x 40') 	<ul style="list-style-type: none"> 10,000 KG 20,000 KG

*Private label service available (Servicio de etiqueta privada disponible)

6. STORAGE CONDITIONS

Store in a cool, clean & dry place, protected from light and moisture. Keep containers tightly closed.

(T°: < 30°C, R.H.: < 85%) (Conservar en lugar fresco, limpio y seco, protegido de la luz y la humedad.

Mantenga los recipientes bien cerrados. (T°: < 30°C, H.R.: < 85%)



TECHNICAL DATA SHEET (FICHA TÉCNICA)

BLACK MACA POWDER (HARINA DE MACA NEGRA)

1. PRODUCT OVERVIEW

Ingredient name (Nombre del ingrediente)

Black maca powder
(Harina de maca negra)

Botanical name (Nombre botánico)

Lepidium meyenii (*Lepidium meyenii*)

Type (Tipo)

Plant (Planta)

Production (Producción)

Organic & Conventional
(Orgánico y convencional)

Part used (Parte usada)

Root (Raíz)

Composition (Composición)

100% black maca root (100% raíz de maca negra)

Origin (Origen)

Peru (Perú)

H/S Code (Partida Arancelaria)

11062010

Shelf life (Tiempo de vida útil)

24 months (24 meses)



Manufacture process (Proceso de fabricación)

Reception, washing, crushed, heat treatment, milling, sifting, packing and stored (Recepción, lavado, triturado, tratamiento térmico, molienda, tamizado, envasado y almacenado)

Applications (Aplicaciones)

Raw smoothies and blends – Flour substitute – Natural supplement (Batidos crudos y mezclas – Sustituto de harina – Suplemento natural)

2. ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Flavor (Sabor)



Slightly sweet
(Ligeramente dulce)

Odor (Olor)



Earthy
(Terroso)

Aspect (Aspecto)



Homogeneous powder
(Polvo homogéneo)

Color (Color)



Soft brown to grayish
(Marrón claro a grisáceo)



3. PHYSICAL & CHEMICAL CHARACTERISTICS

ANALYSIS (ANÁLISIS)	SPECIFICATION (ESPECIFICACIÓN)	METHOD (MÉTODO)
MOISTURE (HUMEDAD)	< 8.0 %	Quick method Thermobalance Kumara intern
GRANULOMETRY (GRANULOMETRIA)	95% pass 60 mesh*	SA Standard ASTM E 11-61

* Granulometry can be modified on request

(Se puede modificar la granulometría a solicitud)

4. MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

ANALYSIS (ANÁLISIS)	SPECIFICATION (ESPECIFICACIÓN)	METHOD (MÉTODO)
TOTAL AEROBIC COUNT (CONTEO AERÓBICO TOTAL)	< 10 ⁵ CFU/G	ICMSF 2nd Ed. Vol. 1 Enumeration of aerobic mesophilic microorganisms: plate counting method p.118- 121
MOLD RECOUNT (RECUENTO DE MOHOS)	< 10 ³ CFU/G	ICMSF 2nd Ed. Vol. 1 Mold and yeast count p.165-167
YEAST RECOUNT (RECUENTO DE LEVADURAS)	< 10 ³ CFU/G	ICMSF 2nd Ed. Vol. 1 Mold and yeast count p.165-167 ISO 7251
<i>E. Coli</i>	< 10 CFU/G* Absence results by methodology	Horizontal method for the detection and enumeration of presumptive Escherichia coli – Most probable number technique
<i>Salmonella Sp.</i>	Absent / 25 G	External laboratory



5. PACKAGING

	PACKAGING SPECIFICATIONS (ESPECIFICACIONES DEL EMPAQUE)	WEIGHT (PESO)
PRIMARY PACKAGING (EMBALAJE PRINCIPAL)	Flexible nylon bag (Bolsa de nylon flexible)	10 KG
SECONDARY PACKAGING (EMBALAJE SECUNDARIO)	Double corrugated cardboard carton – 2 bags (Caja de cartón corrugado doble – 2 bolsas)	20 KG
PALLET	Heat Treated Wooden Pallet 50 boxes (Palet de madera termotratada 50 cajas)	1000 KG
CONTAINER (CONTENEDOR)	<ul style="list-style-type: none"> Dry 1FCL x 20' (Seco 1FCL x 20') Dry 1FCL x 40' (Seco 1FCL x 40') 	<ul style="list-style-type: none"> 10,000 KG 20,000 KG

*Private label service available (Servicio de etiqueta privada disponible)

6. STORAGE CONDITIONS

Store in a cool, clean & dry place, protected from light and moisture. Keep containers tightly closed.

(T°: < 30°C, R.H.: < 85%) (Conservar en lugar fresco, limpio y seco, protegido de la luz y la humedad.

Mantenga los recipientes bien cerrados. (T°: < 30°C, H.R.: < 85%)



TECHNICAL DATA SHEET (FICHA TÉCNICA)

RED MACA POWDER (HARINA DE MACA ROJA)

1. PRODUCT OVERVIEW

Ingredient name (Nombre del ingrediente)

Red maca powder
(Harina de maca roja)

Botanical name (Nombre botánico)

Lepidium meyenii (*Lepidium meyenii*)

Type (Tipo)

Plant (Planta)

Production (Producción)

Organic & Conventional
(Orgánica y convencional)

Part used (Parte usada)

Root (Raíz)

Composition (Composición)

100% red maca root (100% raíz de maca roja)

Origin (Origen)

Peru (Perú)

H/S Code (Partida Arancelaria)

11062010

Shelf life (Tiempo de vida útil)

24 months (24 meses)



Manufacture process (Proceso de fabricación)

Reception, washing, crushed, heat treatment, milling, sifting, packing and stored (Recepción, lavado, triturado, tratamiento térmico, molienda, tamizado, envasado y almacenado)

Applications (Aplicaciones)

Raw smoothies and blends – Flour substitute – Natural supplement (Batidos crudos y mezclas – Sustituto de harina – Suplemento natural)

2. ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Flavor (Sabor)



Slightly sweet
(Ligeramente dulce)

Odor (Olor)



Earthy
(Terroso)

Aspect (Aspecto)



Homogeneous powder
(Polvo homogéneo)

Color (Color)



Beige to soft brown
(Beige a marrón claro)



3. PHYSICAL & CHEMICAL CHARACTERISTICS

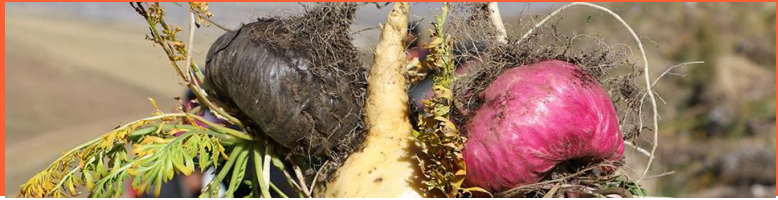
ANALYSIS (ANÁLISIS)	SPECIFICATION (ESPECIFICACIÓN)	METHOD (MÉTODO)
MOISTURE (HUMEDAD)	< 8.0 %	Quick method Thermobalance Kumara intern
GRANULOMETRY (GRANULOMETRIA)	95% pass 60 mesh*	SA Standard ASTM E 11-61

* Granulometry can be modified on request

(Se puede modificar la granulometría a solicitud)

4. MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

ANALYSIS (ANÁLISIS)	SPECIFICATION (ESPECIFICACIÓN)	METHOD (MÉTODO)
TOTAL AEROBIC COUNT (CONTEO AERÓBICO TOTAL)	< 10 ⁵ CFU/G	ICMSF 2nd Ed. Vol. 1 Enumeration of aerobic mesophilic microorganisms: plate counting method p.118- 121
MOLD RECOUNT (RECuento DE MOHOS)	< 10 ³ CFU/G	ICMSF 2nd Ed. Vol. 1 Mold and yeast count p.165-167
YEAST RECOUNT (RECuento DE LEVADURAS)	< 10 ³ CFU/G	ICMSF 2nd Ed. Vol. 1 Mold and yeast count p.165-167 ISO 7251
<i>E. Coli</i>	< 10 CFU/G* Absence results by methodology	Horizontal method for the detection and enumeration of presumptive Escherichia coli – Most probable number technique
<i>Salmonella Sp.</i>	Absent / 25 G	External laboratory



5. PACKAGING

	PACKAGING SPECIFICATIONS (ESPECIFICACIONES DEL EMPAQUE)	WEIGHT (PESO)
PRIMARY PACKAGING (EMBALAJE PRINCIPAL)	High density polyethylene bag (Bolsa de polietileno de alta densidad)	10 KG
SECONDARY PACKAGING (EMBALAJE SECUNDARIO)	Double corrugated cardboard carton – 2 bags (Caja de cartón corrugado doble – 2 bolsas)	20 KG
PALLET	Heat treated wooden pallet - 50 boxes (Palet de madera termotratada 50 cajas)	1000 KG
CONTAINER (CONTENEDOR)	<ul style="list-style-type: none"> Dry 1FCL x 20' (Seco 1FCL x 20') Dry 1FCL x 40' (Seco 1FCL x 40') 	<ul style="list-style-type: none"> 10,000 KG 20,000 KG

*Private label service available (Servicio de etiqueta privada disponible)

6. STORAGE CONDITIONS

Store in a cool, clean & dry place, protected from light and moisture. Keep containers tightly closed.

(T°: < 30°C, R.H.: < 85%) (Conservar en lugar fresco, limpio y seco, protegido de la luz y la humedad.

Mantenga los recipientes bien cerrados. (T°: < 30°C, H.R.: < 85%)