



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

### Especificaciones Técnicas

<i>Producto</i>	Camu camu en pulpa
<i>País de Origen</i>	Perú
<i>Nombre Científico</i>	Myrciaria dubia
<i>Beneficios del producto</i>	<p>El Camú Camú es una especie nativa de la Amazonía peruana, alcanza un contenido de 2, 700 mg por cada 100g de pulpa. Además contiene calcio (27 mg/100 g de pulpa), fósforo (17.0 mg /100 g de pulpa), Hierro (0.5 mg).</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Alto contenido en Vitamina C del fruto, lo que hace recomendable su uso en la prevención y tratamiento de cuadros gripales, de enfermedades víricas y bacterianas que afectan el aparato respiratorio.</li><li>• Capacidad estabilizadora del ánimo en pacientes con depresión</li><li>• Facilita la absorción del hierro.</li><li>• Cicatrización y regeneración.</li></ul>
<i>Clasificación arancelaria</i>	2009895000
<i>Composición</i>	100% Camu Camu Orgánico.
<i>Uso</i>	La fruta de camu camu puede ser empleada para la fabricación de jugos, helados, concentrados, néctares, mermeladas y para la obtención de ácido ascórbico natural. El jugo y los helados de camu camu son producidos y consumidos de manera tradicional en las poblaciones donde se encuentra esta fruta. Debido a su alto contenido de ácido ascórbico la pulpa tiene que ser diluida previamente a su consumo.

### Descripción:

Sabor : Característico

Olor : Característico

Color : Característico

### Empaque

*Embalaje* Bolsas de polietileno. Sacos de polipropileno de 25.0 kg y 50.00 kg

Tiempo de Vida Útil : De 6 meses dependiendo del lugar de conservación

## Información Nutricional:

COMPONENTES	
Energía	17 kcal/100g
Proteínas	0.5%
Cenizas	0.2%
Agua	94.4g
Carbohidratos	4.7g
Fibra	0.6g
Fosforo	17g
Tiamina	0.01
Niacina	0.062
Ácido Ascórbico	2994.2 mg

## Producto

