

AGROGANADERA UNIVERSAL DE EXPORTACIÓN E IMPORTACIÓN SAC

CONTACTO: Aurora Gonzales
+51958612850
blapsac@gmail.com



Orégano seco en hojas

DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION

Hoja partida, sana, limpia, seca y aromática de la especie *Origanum vulgare*, con sabor dulce, olor muy intenso y de color verde oscuro, tiene la facultad de aportar versatilidad en las elaboraciones donde se utiliza como ingrediente en la culinaria y medicinal.

COMPOSICIÓN | COMPOSITION

Orégano 100%

EMPAQUE | PACKING

Bolsa de polietileno. y/o requerimientos del cliente

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS | ORGANOLEPTICAL CHARACTERISTICS

ENSAYO | ASSAY

Apariencia

Color

Olor

Sabor

ESPECIFICACIONES | SPECIFICATION

Hojas de Orégano ente
palos fino

CONTACTO: Aurora Gonzales
+51958612850



Orégano seco en hojas

DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION

Split, healthy, clean, dry and aromatic leaf of the *Origanum vulgare* species, with a sweet flavor, very intense smell and a dark green color, it has the power to provide versatility in preparations where it is used as a culinary and medicinal ingredient.

COMPOSICIÓN | COMPOSITION

100% Oregano

EMPAQUE | PACKING

Polyethylene bag. and/or customer requirements

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS | ORGANOLEPTICAL CHARACTERISTICS

ENSAYO | ASSAY

Appearance

Color

Smell

Taste

ESPECIFICACIONES | SPECIFICATION

Oregano leaves
between thin sticks

Green

Characteristic

Characteristic

CONTACT: Aurora Gonzales
+51958612850



Jengibre Molido

DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION

Este jengibre se presenta en forma de polvo con un color blanco-amarillento. Tiene la facultad de aportar versatilidad en las elaboraciones donde se utiliza como ingrediente en la culinaria y medicinal.

COMPOSICIÓN | COMPOSITION

Jengibre 100%

EMPAQUE | PACKING

Bolsa de polietileno. y/o requerimientos del cliente

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS | ORGANOLEPTICAL CHARACTERISTICS

ENSAYO ASSAY	ESPECIFICACIONES SPECIFICATIONS
Apariencia	Molienda de jengibre.
Color	Blanco-amarillento
Olor	Característico aromático
Sabor	Característico con tonos amargos

CONTACTO: Aurora Gonzales
+51958612850



Ground Ginger

DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION

This ginger comes in powder form with a yellowish-white color. It has the power to provide versatility in preparations where it is used as an ingredient in culinary and medicinal.

COMPOSICIÓN | COMPOSITION

100% Ginger

EMPAQUE | PACKING

Polyethylene bag. and/or customer requirements

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS | ORGANOLEPTICAL CHARACTERISTICS

ENSAYO ASSAY	ESPECIFICACIONES SPECIFICATIONS
Appearance	Ground Ginger.
Color	White - Yellow
Smell	Characteristic
Flavor	Characteristic

CONTACT: Aurora Gonzales
+51958612850



PRODUCTO | PRODUCT

ACEITUNA

PRESENTACIÓN | PRESENTATION

Aceituna entera negra

COMPOSICIÓN | COMPOSITION

Aceituna 100%

EMPAQUE | PACKING

Sachet flexible: 150 g, 250 g, 500 g, 1 kg

Frasco de vidrio: 120 g, 400 g

Baldes: 3 kg, 5 kg, 15 kg

Bidón: 14 kg, 60 kg, 115 kg

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS | ORGANOLEPTICAL CHARACTERISTICS

ENSAYO | ASSAY

Textura

Color

Olor

ESPECIFICACIONES | SPECIFICATIONS

Firme

Característico a negro rojizo, negro violáceo, violeta oscuro.

Característico

Característico

CONTACTO: Aurora Gonzales
+51958612850

PRODUCTO | PRODUCT

Olive

PRESENTACIÓN | PRESENTATION

Black Olives

COMPOSICIÓN | COMPOSITION

100% Olives

EMPAQUE | PACKING

Flexible sachet: 150 g, 250 g, 500 g, 1 kg

Glass jar: 120 g, 400 g

Buckets: 3 kg, 5 kg, 15 kg

Drum: 14 kg, 60 kg, 115 kg

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS | ORGANOLEPTICAL CHARACTERISTICS

ENSAYO | ASSAY

ESPECIFICACIONES | SPECIFICATIONS

Appearance

Fresh product.

Color

Purple

Smell

Characteristic

Flavor

Characteristic

CONTACT: Aurora Gonzales
+51958612850



PRODUCTO | PRODUCT

CEBOLLA ROJA

PRESENTACIÓN | PRESENTATION

Cebolla roja

TAMAÑO DEL GRANO | GRAIN SIZE

35-50 mm // 50-70 mm //

60-80 mm // 70-90 mm //

90-110 mm o la clasificación que el cliente requiera

EMPAQUE | PACKING

Bolsas x 20 kg

Bolsas x 25 kg

Granel en Big Bag y/o requerimiento de cliente

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS | ORGANOLEPTICAL CHARACTERISTICS

ENSAYO | ASSAY

Apariencia

Color

Olor

Sabor

ESPECIFICACIONES | SPECIFICATIONS

Bulbos esféricos

Rojo

Característico

Característico

CONTACTO: Aurora Gonzales
+51958612850



PRODUCTO | PRODUCT

RED ONION

PRESENTACIÓN | PRESENTATION

Red Onion

TAMAÑO DEL GRANO | GRAIN SIZE

35-50 mm // 50-70 mm //

60-80 mm // 70-90 mm //

90-110 mm o the classification that the client requires

EMPAQUE | PACKING

Bags x 20kg

Bags x 25 kg

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS | ORGANOLEPTICAL CHARACTERISTICS

ENSAYO | ASSAY

Appearance

Color

Smell

Taste

ESPECIFICACIONES | SPECIFICATIONS

Spherical Bulbs

Red

Characteristic

Characteristic

CONTACT: Aurora Gonzales
+51958612850



PRODUCTO: AJO

Descripción / Características del Producto	Bulbos de color morado con disposición de 10 a 12 dientes por bulbo. Calibres 4, 5, 6 cm
Uso del Producto	En la alimentación d

Cantidad a venderse (TM)	30 Ton/mes
Envase / Embalaje	Mallas/ cajas de 25 kg
Unidad de Medida	kg

CONTACTO: Aurora Gonzales
+51958612850



PRODUCTO | PRODUCT

Quinoa

COMPOSICIÓN | COMPOSITION

Quinoa 100%

EMPAQUE | PACKING

Bolsas de polipropileno en presentaciones según solicitud del cliente.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS | ORGANOLEPTICAL CHARACTERISTICS

ENSAYO | ASSAY

Apariencia

Color

Olor

Sabor

ESPECIFICACIONES | SPECIFICATIONS

Granos de diámetro 12 mm a 16 mm

Blanco

Característico

Característico

CONTACTO: Aurora Gonzales
+51958612850



PRODUCTO | PRODUCT
Quinoa

COMPOSICIÓN | COMPOSITION
00% Quinoa

EMPAQUE | PACKING
Polyethylene bag. and/or customer requirements

ENSAYO | ASSAY

Appearance
Color
Smell
Taste

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS | ORGANOLEPTICAL CHARACTERISTICS

ESPECIFICACIONES | SPECIFICATIONS

Diameter Grains 12 mm a 16 mm
White
Characteristic
Characteristic

CONTACT: Aurora Gonzales
+51958612850

FICHA TÉCNICA DE QUINUA

PRODUCTO | PRODUCT

Quinua

PRESENTACIÓN | PRESENTATION

Granos de Quinua

PARTE DE LA PLANTA UTILIZADA | PLANT PART USED

Granos

NOMBRE BOTÁNICO | BOTANICAL NAME

Chenopodium quinoa

COMPOSICIÓN | COMPOSITION

Quinua 100%

EMPAQUE | PACKING

Bolsas de polipropileno en presentaciones según solicitud del cliente.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS | PHYSICOCHEMICAL CHARACTERISTICS

ENSAYO | ASSAY

Humedad

Pureza

% Granos defectuosos

ESPECIFICACIONES | SPECIFICATIONS

<12%

Min 98%

% de grano defectuoso: 1% máximo (grano enfermo + grano picado + otros defectos).

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS | MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

ENSAYO | ASSAY

Coliformes totales

Salmonella sp

ESPECIFICACIONES | SPECIFICATIONS

<1,000 NMP/g

Ausente / 25 g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS | ORGANOLEPTICAL CHARACTERISTICS

ENSAYO | ASSAY

Apariencia

Color

Olor

Sabor

ESPECIFICACIONES | SPECIFICATIONS

Granos de diámetro 12 mm a 16 mm

Blanco

Característico

Característico

VIDA ÚTIL ESPERADA | EXPECTED USEFUL LIFE

Dos años, conservado en un ambiente fresco seco.



Mezcla Instantanea extruida de quinua, cañihua, kiwicha, ajonjolí, tarwi y cacao

DESCRIPCIÓN | DESCRIPTION

The extruded Instant Blend of quinoa, cañihua, kiwicha, sesame, tarwi and cocoa is processed with a special sanitizing flow, it goes through the process of extruding and grinding until obtaining a fine product.
(It can be processed according to request at 60, 80 granulometry, etc.).

COMPOSICIÓN | COMPOSITION

100% Grains

EMPAQUE | PACKING

Polyethylene bag. and/or customer requirements

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS | ORGANOLEPTICAL CHARACTERISTICS

ENSAYO | ASSAY

Apariencia

ESPECIFICACIONES | SPECIFICATION

Powdered Cereals

CONTACTO: Aurora Gonzales
+51958612850



**FICHA TECNICA MEZCLA INSTANTÁNEA
EXTRUIDA DE QUINUA, KIWICHA, CAÑIHUA,
MACA, AJONJOLÍ, TARWI Y CACAO -
INSTANTÁNEO DE CEREALES ANDINOS**

1.-	NOMBRE: MEZCLA INSTANTÁNEA EXTRUIDA DE HARINA DE QUINUA, KIWICHA, CAÑIHUA, MACA , AJONJOLÍ, TARWI Y CACAO - INSTANTÁNEO DE CEREALES ANDINOS
2.-	DESCRIPCIÓN FISICA: Polvo de aspecto homogéneo
3.-	INGREDIENTE PRINCIPAL: Granos andinos 100% pura,
4.-	CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS Humedad 6%
5.-	CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: Crema claro. Sabor: Característico a quinua
	CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS /AGENTE MICROBIANO LIMITE POR GRAMO Coliformes (NMP/g): < 10 Staphylococcus aureus (NMP/g): < 10 Bacilius cereus (UFC/g): < 100 N.Mohos (UFC/g): < 10 estimado,< 100 estimado N. Aerobios Mesófilos Viables (UFC/g) < 10,000 Salmonella sp.: (en 25g) Ausencia Saponinas 0
6.-	CARACTERISTICAS AGREGADAS POR EL PROCESO: Los granos andinos pasan por el proceso de extruido y molienda hasta obtener un producto fino. (Puede ser procesado según pedido a 60, 80 de granulometría, etc.).
7.-	USO RECOMENDADO Recomendado para el consumo de niños, jóvenes, adultos y ancianos. De acuerdo al soporte científico es un alimento energizante, funcional, por el proceso de extrusión al que es sometido, el organismo humano absorbe los valores nutricionales de la quinua en un 98%, contribuyendo a mantener el buen estado de salud, y permite potenciar las actividades físicas y mentales.
8.-	EMPAQUE Y PRESENTACION: Envasado en bolsas de polietileno, aluminio-polietileno, bolsas de papel kraft :DE 200gr, 500gr,10kg,20kg,25kg etc. y/o sugerencia del cliente.
9.-	PAIS DE ORIGEN : Perú
10.-	REGISTRO SANITARIO: E4700422N/DAARUI
11.-	VIDA UTIL DEL PRODUCTO: 2 años
	CONDICIONES DE ALMACENAJE: Lugar,fresco y seco
	CONTRAINDICACIONES : No se han reportado