



FICHA TÉCNICA PREMIUM – HARINA DE LÚCUMA

Código: PKY-FT-001 | Versión: 1.0



Descripción del producto

Harina obtenida a partir de pulpa de lúcuma (*Pouteria lucuma*) seleccionada, lavada, deshidratada, molida y tamizada bajo condiciones controladas para conservar sus características naturales. Producto destinado a la industria alimentaria.

Información General

Parámetro	Especificación
Marca	Pakary Trading
Producto	Harina de Lúcuma Premium
Ingrediente	100 % pulpa de lúcuma deshidratada
Origen	Perú
Presentaciones	200 g / 1 kg / 5 kg
Vida útil	24 meses
Almacenamiento	Conservar en lugar fresco, seco y protegido de la luz.

Características organolépticas

Parámetro	Valor
Color	Amarillo dorado
Olor	Característico de la lúcuma
Sabor	Dulce natural
Textura	Polvo fino y homogéneo

Especificaciones físico-químicas (referenciales)

Parámetro	Valor
Humedad	Máx. 8 %
Granulometría	80–100 mesh
pH	5.5–7.0

Especificaciones microbiológicas (referenciales)

Parámetro	Valor
Salmonella	Ausencia en 25 g
E. coli	Ausencia
Mohos y levaduras	Conforme a la normativa aplicable

Proceso de elaboración

Selección → Lavado → Pelado → Trozado → Deshidratado → Molienda → Tamizado → Envasado.

Aplicaciones

Panificación, repostería, helados, bebidas, smoothies, mezclas funcionales y alimentos saludables.

Observaciones

Documento editable. No incluye certificaciones ni declaraciones no verificadas.