

## **Aceitunas**



## **Alcaparras**





CORPORACIÓN  
EURO CARIBE ANDINA

## Aceitunas Negras

### PRODUCT: BLACK OLIVES

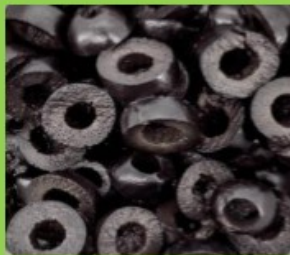


EXW/FOB/CFR/CIF PRICE USD \$

ORIGIN: PERU

PRESENTATION: Bulk y Retail

### PRODUCT: FILETED BLACK OLIVES



EXW/FOB/CFR/CIF PRICE USD \$

ORIGIN: PERU

PRESENTATION: Bulk y Retail

### PRODUCT: STUFFED BLACK OLIVES



EXW/FOB/CFR/CIF PRICE USD \$

ORIGIN: PERU

PRESENTATION: Bulk y Retail

### PRODUCT: GREEN OLIVES



EXW/FOB/CFR/CIF                      USD \$  
 PRICE  
 ORIGIN: PERU  
 PRESENTATION: Bulk y Retail

### PRODUCT: FILETED GREEN OLIVES



EXW/FOB/CFR/CIF                      USD \$  
 PRICE  
 ORIGIN: PERU  
 PRESENTATION: Bulk y Retail

### PRODUCT: STUFFED GREEN OLIVES



EXW/FOB/CFR/CIF                      USD \$  
 PRICE  
 ORIGIN: PERU  
 PRESENTATION: Bulk y Retail

## ACEITUNA

El fruto es una drupa comestible, de tamaño variable, con una sola semilla, tito, pepita, hueso o corazón, en su interior. Pertenecen a la familia de las oleaceae. Tienen un aporte calórico de unos 609 kJ (146 kcal) por cada 100 gramos. Entre las principales propiedades de la aceituna son que favorecen la digestión, son antioxidantes, facilitan el vaciamiento de la vesícula biliar, evitan el envejecimiento, mejoran la memoria, controlan el apetito y es beneficiosa para prevenir enfermedades cardiovasculares.

Su pulpa almacena aceites, de los cuales el ácido oleico constituye en un análisis cuantitativo entre un 72 a un 83 %, según las normas del COI y del Codex Alimentarius de la FAO.

Son nutritivas por su contenido rico en minerales como sodio, potasio, magnesio, hierro, fósforo y yodo.

\* Contribuyen al aporte de calcio al organismo. Son antioxidantes gracias a sus vitaminas grupo B y sus provitaminas A y E.

\* Aportan aminoácidos y vitaminas esenciales.

\* Contienen ácido oleico, que posee propiedades beneficiosas para proteger el corazón.

\* Existe una gran variedad con más de 90 tipos de relleno diferentes.

\* Es muy asequible y un ingrediente muy adecuado en recetas típicas del verano como las ensaladas.


 CORPORACIÓN EURO CARIBE ANDINA	FICHA TÉCNICA		Código: S/C
	ACEITUNAS VERDES RELLENAS CON TROZO DE PIMIENTO NATURAL		Fecha: Abril 2021
			Página: 01 de 04
			Versión: 01
<b>Nombre del Producto:</b>	Aceituna de mesa Verde Natural (Definición Codex STAN- 066). Presentación Rellena con Pimiento. Variedad Arauco (Sevillana)		
<b>Código interno del producto</b>	Para la aceituna verde procesada rellena con trozos VSRP		
<b>Partida Arancelaria</b>	20.05.70.00.00		
<b>Tratamiento/ Procesamiento</b>	Son las Aceitunas verdes obtenidas del proceso de fermentación láctica y que nos sirve de materia prima para ser rellenas manualmente con trozos de pimiento encurtido, una vez completado el proceso de relleno, se almacenan con la misma salmuera de fermentación (salmuera madre) hasta el momento del envasado y comercializado. Como líquido de gobierno, las aceitunas de presentación en frasco y a granel llevan salmuera nueva.		
<b>Ingredientes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Aceituna de mesa verde aderezada fermentada, clasificada y calibrada</li> <li>✓ Frutos de pimientos encurtidos</li> <li>✓ Agua.</li> <li>✓ Sal.</li> <li>✓ Acidificantes: Ácido Láctico (E-270), Ácido Cítrico (E- 330).</li> <li>✓ Endurecedores: Cloruro de Calcio (E-509)</li> </ul>		
<b>Características Fisicoquímicas</b>	Presentación a granel <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Acidez Libre (% de ácido Láctico): Mín. 0.5%</li> <li>✓ pH ≤ a 4,2 unidades</li> <li>✓ Concentración de sal: 8 a 8.5 °Baumé</li> </ul> Referencia: NTP 209.098:2006. Aceituna de mesa. Definiciones, requisitos y rotulado		
<b>Características Microbiológicas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Contenido de levaduras: máx. <math>1 \times 10^4</math> ufc</li> </ul> Referencia R.M N.º 591-2008- MINSA Contenido de Coliformes: máx. $5 \times 10$ ufc Contenido de Salmonella: Ausencia en 25 gr Referencia RDC N°12/2001 ANVISA BR		

FICHA TÉCNICA		Código: S/C																																								
ACEITUNAS VERDES RELLENAS CON TROZOS DE PIMIENTO		Fecha: Abril 2021																																								
		Página: 02 de 04	Versión: 01																																							
Contaminantes	<b>Metales pesados:</b> ✓ Plomo máx. 0.4 mg/Kg Referencia CODEX STAN 193-1995 Rev. 2019 ✓ Arsénico máx. 0.3 mg/Kg Referencia RDC Nº42/2014 ANVISA BRASIL																																									
	<b>Plaguicidas:</b> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Principio activo</th> <th>LRM</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Buprofezin</td><td>5,0 mg/kg</td></tr> <tr><td>Carbaryl</td><td>30,00 mg/Kg</td></tr> <tr><td>Cyhalothrin (includes lambda-cyhalothrin)</td><td>1,00 mg/Kg</td></tr> <tr><td>Cypermethrins (including alpha- and zeta-cypermethrin)</td><td>0,50 mg/Kg</td></tr> <tr><td>Deltamethrin</td><td>1,00 mg/Kg</td></tr> <tr><td>Difenoconazole</td><td>2,00 mg/Kg</td></tr> <tr><td>Dimethoate</td><td>0,50 mg/Kg</td></tr> <tr><td>Blifephan</td><td>7,00 mg/Kg</td></tr> <tr><td>Fenitron</td><td>1,00 mg/Kg</td></tr> <tr><td>Flusilop-p-butyl</td><td>0,01 mg/Kg</td></tr> <tr><td>Flumicoxazin</td><td>0,02 mg/Kg</td></tr> <tr><td>Imidacloprid</td><td>2,00 mg/Kg</td></tr> <tr><td>Kresoxim-Methyl</td><td>0,20 mg/Kg</td></tr> <tr><td>Paraquat</td><td>0,10 mg/Kg</td></tr> <tr><td>Permethrin</td><td>1,00 mg/Kg</td></tr> <tr><td>Pyraclastrobin</td><td>0,01 mg/Kg</td></tr> <tr><td>Spinetoram</td><td>0,07 mg/Kg</td></tr> <tr><td>Tebuconazole</td><td>0,05 mg/Kg</td></tr> <tr><td>Triflacystralin</td><td>0,30 mg/Kg</td></tr> </tbody> </table>			Principio activo	LRM	Buprofezin	5,0 mg/kg	Carbaryl	30,00 mg/Kg	Cyhalothrin (includes lambda-cyhalothrin)	1,00 mg/Kg	Cypermethrins (including alpha- and zeta-cypermethrin)	0,50 mg/Kg	Deltamethrin	1,00 mg/Kg	Difenoconazole	2,00 mg/Kg	Dimethoate	0,50 mg/Kg	Blifephan	7,00 mg/Kg	Fenitron	1,00 mg/Kg	Flusilop-p-butyl	0,01 mg/Kg	Flumicoxazin	0,02 mg/Kg	Imidacloprid	2,00 mg/Kg	Kresoxim-Methyl	0,20 mg/Kg	Paraquat	0,10 mg/Kg	Permethrin	1,00 mg/Kg	Pyraclastrobin	0,01 mg/Kg	Spinetoram	0,07 mg/Kg	Tebuconazole	0,05 mg/Kg	Triflacystralin
Principio activo	LRM																																									
Buprofezin	5,0 mg/kg																																									
Carbaryl	30,00 mg/Kg																																									
Cyhalothrin (includes lambda-cyhalothrin)	1,00 mg/Kg																																									
Cypermethrins (including alpha- and zeta-cypermethrin)	0,50 mg/Kg																																									
Deltamethrin	1,00 mg/Kg																																									
Difenoconazole	2,00 mg/Kg																																									
Dimethoate	0,50 mg/Kg																																									
Blifephan	7,00 mg/Kg																																									
Fenitron	1,00 mg/Kg																																									
Flusilop-p-butyl	0,01 mg/Kg																																									
Flumicoxazin	0,02 mg/Kg																																									
Imidacloprid	2,00 mg/Kg																																									
Kresoxim-Methyl	0,20 mg/Kg																																									
Paraquat	0,10 mg/Kg																																									
Permethrin	1,00 mg/Kg																																									
Pyraclastrobin	0,01 mg/Kg																																									
Spinetoram	0,07 mg/Kg																																									
Tebuconazole	0,05 mg/Kg																																									
Triflacystralin	0,30 mg/Kg																																									
Calidad aceituna deshuesada	Frutos rotos	2%																																								
	Defectos de relleno	3%																																								
	Frutos manchado	3%																																								
	Frutos arrugados	1%																																								
	Frutos mutilados	3%																																								
	Frutos con textura anormal	2%																																								





## FICHA TÉCNICA

	<b>FICHA TÉCNICA</b>		Código: S/C	
	<b>ACEITUNAS VERDES RELLENAS CON TROZOS DE PIMIENTO</b>		Fecha: Abril 2021	Versión: 01
<b>Presentación</b>		A granel dentro de envases plásticos de PEAD cubierta con salmuera preparada con salmuera de fermentación diluida con salmuera nueva, en los siguientes tamaños <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Bidones de 15 Kg, expresados como peso neto escurrido</li> <li>✓ Bidones de 40 Kg como peso neto escurrido</li> <li>✓ A solicitud del cliente</li> </ul>		
<b>Condiciones de Almacenamiento y Distribución</b>		En un ambiente limpio y seco a temperatura máx. de 30° C		
<b>Vida útil</b>		24 meses a partir de la fecha de envasado.		
<b>Instrucciones de uso y/o forma de consumo</b>		Mantener la aceituna siempre cubierta de salmuera, mantenerla tapada.		
<b>Forma de uso</b>		Para uso industrial (cambio de presentación, reenvasado) y hostelería Se consume en ensaladas, de forma directa o como ingredientes de platos. Por su aporte en grasa insaturada. Son recomendadas en situaciones de exceso de colesterol y triglicéridos en la sangre. Sin embargo, por su riqueza en sodio deberán consumirlas con moderación o evitarlas aquellas personas que padecen de hipertensión arterial. Insuficiencia cardiaca, retención de líquidos. Es acto para el público, no es indicado durante las primeras edades.		
<b>Contenido del rotulado y etiquetado</b>		<u>Para producto a granel</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Razón Social de la empresa</li> <li>✓ Domicilio fiscal de la empresa</li> <li>✓ RUC de la empresa</li> <li>✓ Razón Social del comprador</li> <li>✓ Domicilio fiscal de comprador</li> <li>✓ Nombre específico del producto</li> <li>✓ Variedad</li> <li>✓ Peso Bruto</li> <li>✓ Peso Drenado</li> <li>✓ Fecha de Vencimiento</li> <li>✓ Número de Lote</li> <li>✓ País de Origen ( en caso de exportación/importación)</li> <li>✓ País de destino. ( en caso de exportación/importación)</li> </ul>		



CORPORACIÓN  
EUROCARIBE ANDINA

## Alcaparras

**Capparis spinosa**, la **alcaparra**, es una planta arbustiva originaria de la región mediterránea.

Conocida por sus capullos comestibles, las alcaparras normalmente se consumen encurtidas.

Las alcaparras saladas o encurtidas se usan como aperitivo o aderezo.

Es un ingrediente corriente en la cocina mediterránea. También se consumen los frutos del alcaparro, llamados alcaparrones, preparados de forma similar a los capullos, y los tallos, encurtidos antes de florecer la flor.

### Propiedades

Tienen grandes propiedades nutricionales, son bajas en grasas y calorías. Son ricas en magnesio vitamina C y ácido fólico. Además, también contienen vitamina E y B3, potasio, fósforo y calcio.

El componente principal de las alcaparras es el agua. Son un alimento bajo en calorías y grasas, pero alto en vitaminas y minerales, como la vitamina K, cobre, hierro, sodio y magnesio.

Tiene propiedades diuréticas, antihistamínicas, antiinflamatorias, antirreumáticas y antiartríticas. Las alcaparras se han utilizado para ayudar los procesos digestivos, prevenir las diarreas y aumentar el apetito. También es usada para curar heridas infectadas y para evitar la caída del cabello.

En la India fue utilizado como tratamiento contra el escorbuto.

## PRODUCT: CAPERS



EXW/FOB/CFR/CIF PRICE USD \$

ORIGIN: PERU

PRESENTATION: Bulk y Retail

## PRODUCT: CAPERS IN FLAKES



EXW/FOB/CFR/CIF PRICE USD \$

ORIGIN: PERU

PRESENTATION: Bulk y Retail

## PRODUCT: CAPERS IN FLAKES FREEZE DRYING



EXW/FOB/CFR/CIF PRICE USD \$

ORIGIN: PERU

PRESENTATION: Bulk y Retail

## PRODUCT: POWDERED CAPERS



EXW/FOB/CFR/CIF PRICE USD \$



ORIGIN: PERU

PRESENTATION: Bulk y Retail




CORPORACIÓN  
EURO CARIBE ANDINA


## FICHA TÉCNICA

		FICHA TECNICA		Código: S/C	
		ALCAPARRAS ENCURTIDA EN SALMUERA		Fecha: Julio/2021	
		Página:		Versión: 01	
		01 de 02			
Nombre del Producto:	Capparis Spinosa				
Partida Arancelaria	2001909000				
Tratamiento / Procesamiento	Sometido a un proceso de maceración en salmuera compuesta, se almacenan con la misma salmuera de fermentación (salmuera madre) hasta el momento del envasado y comercializado. Como líquido de gobierno, las alcázaras se envasan en presentación frasco de diferentes gramajes, 1000 gr, 500 gr, 250 gr y a granel, todas las presentaciones llevan salmuera nueva.				
Ingredientes	Alcaparras, sal y agua.				
Características Organolépticas	Aspecto	Botón Floral			
	Color	Verde Pardo			
	Olor	Característico			
	Sabor	Salado			
	Partículas	Extrañas			
Características Físicas, Químicas y Microbiológicas	Medición	Especificación	Método de Medición		
	pH	3.5 - 5.0	NTP 203.108 1989		
	Leveduras (UFC/g)	< 10 UFC/g	ICMSF Vol. I Parte II Ed. II pág. 166-167 (Traducción Versión Original 1978) Reimpresión 2000 (Ed. Acribia) 1983		
	E. coli (NMP/g)	< 3 NMP/g	ICMSF Vol. I Parte II Ed. II Pág. 131-134; 138-142 (Traducción Versión Original 1978) Reimpresión 2000 (Ed. Acribia) 1983		
	Salmonella sp. (en 25 g)	Ausencia (en 25 g)	ICMSF Vol. I Parte II, Pág. 171-175, 176 I 1-9, 10(e) y 10(c), Pág. 178 III (Traducción Versión Original 1978) Reimpresión 2000 (Ed. Acribia). 1983		
	Mohos (UFC/g)	< 10 UFC/g	ICMSF Vol. I Parte II Ed. II Pág. 166-167 (Traducción Versión Original 1978) Reimpresión 2000 (Ed. Acribia) 1983		
	Listeria Monocytogenes (en 25 g)	Ausencia (en 25 g)	FDA/BAM ON LINE 2001 8 <sup>th</sup> . Ed. January 2016 Chapter 10 Revision A 1998 1995		

CORPORACIÓN EURO CARIBE ANDINA

Informes@eurocaribeandina.com

 CORPORACIÓN EURO CARIBE ANDINA	<b>FICHA TÉCNICA</b>		Código: S/C	
	Alcaparras Encurtidas en Salmuera		Fecha: Julio/2021	
			Página: 02 de 02	Versión: 01
Calibres	<b>Clasificación</b>		<b>Diámetro (mm)</b>	
	Calibre N° 1		> 0 – 8 mm	
	Calibre N° 2		> 8 – 10 mm	
	Calibre N° 3		> 10 – 13 mm	
	Calibre N° 4		> 13 mm	
Tamaño	<b>Envase</b>	<b>Tipo</b>	<b>Material</b>	
	Envase Primario Envase	Bidón de 60 litros	Plástico	
	Envase Primario Envase	Frasco de 99 cc	Vidrio	
	Envase Primario Envase	Frasco de 110 cc	Vidrio	
	Envase Primario Envase	Frasco de 212 cc	Vidrio	
	Envase Primario Envase	Frasco de 1,700 cc	Vidrio	
Condiciones de almacenamiento y vida útil:	El producto se puede mantener almacenado a temperatura ambiente, en ambientes cerrados o abiertos, manteniendo el envase debidamente cerrado. Bajo estas condiciones de almacenamiento indicadas el producto posee una vida útil de 36 meses.			

	<b>FICHA TECNICA</b>		Código: S/C	
	ALCAPARRA EN POLVO		Fecha: Agosto/2021	
			Página: 01 de 02	Versión: 01

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>		Alcaparra en Polvo	
<b>NOMBRE CIENTÍFICO</b>		Capparis spinosa	
<b>PARTIDA ARANCELARIA</b>		07.03.00.00.02	
<b>DESCRIPCIÓN</b>		Es un condimento aromático que puede reemplazar plenamente a la sal común en la preparación de alimentos. Se obtiene de las alcaparras sanas, limpias, previamente tratadas en salmuera, luego deshidratadas y posteriormente molidas.	
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	<b>Aspecto</b>	Fino	
	<b>Olor</b>	Característico	
	<b>Sabor</b>	Salado	
<b>REQUISITOS FÍSICOS - QUÍMICOS</b>	<b>Cenizas (%)</b>	Máximo 7.5	
	<b>Granulometría Ret. U.S. Malla 30 (%)</b>	Máximo 10.0	
	<b>Perdidas p/secado (%)</b>	Máximo 14.0	
	<b>Aceites Volátiles</b>	Mínimo 1.0	
<b>REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>Rto. Mohos y Levaduras/g</b>	Máximo 3000	
	<b>NMP Coliformes Fecales/g</b>	< 3.0	
	<b>Rto. Bacillus Cereus/g</b>	< 100	
	<b>Rto. Esporas Clostrid. Sulfito Reductor/g</b>	< 100	
<b>EMBALAJE/ DISTRIBUCIÓN</b>	<b>EMBALAJE</b>	A granel en bolsas de papel con interior de polipropileno debidamente identificado con código, nombre del producto, número de lote y cantidad.	
	<b>Unidad de Distribución</b>	A granel, sacos de polipropileno plastificados de 25 Kg. O en presentaciones industriales (Bolsas de 1 kg, 5 kg, etc.) Condimentero plástico con contenido neto de 70 gramos Sachet laminado con contenido neto de 2 gramos	



## FICHA TÉCNICA



 CORPORACIÓN EURO CARIBE ANDINA	<b>FICHA TÉCNICA</b>		Código: S/C
	ALCAPARRA EN POLVO		Fecha: Agosto/2021
			Página: 02 de 02      Versión: 01


<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE</b>	<p>Debe almacenarse sobre plataformas de madera o superficies elevadas del piso, para protegerlo de la humedad, el derrame de líquidos y las suciedades, en bodegas cubiertas, en ambientes secos, con buena ventilación y a temperatura ambiente.</p> <p>En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un plan integral de control de plagas, limpieza y buenas prácticas de manufactura.</p> <p>Una vez se abra el empaque, para emplear una parte, se debe cerrar inmediatamente para evitar la exposición a la humedad del ambiente y a la contaminación microbiana.</p> <p>Este producto se debe transportar en vehículos limpios, se debe colocar el producto sobre estibas, nunca sobre el piso del vehículo, no se debe transportar con sustancias tóxicas, químicos o animales.</p>
<b>Vida Util</b>	Tiene una vida útil de doce (36) meses a partir de la fecha de empaque, siempre y cuando se someta a los requisitos de almacenamiento y transporte recomendados.
<b>GENERALIDADES Y USO</b>	<p>Las alcaparras son frutos con grandes propiedades nutricionales. Son muy bajas en grasas y calorías, lo que las hace muy aptas para prevenir el sobrepeso. Tienen una buena proporción de magnesio, vitamina C y ácido fólico. También contienen dosis no despreciables de vitamina E. Además, potasio, sodio, vitamina B3, fósforo, calcio y hierro. Sin olvidar su gran cantidad de flavonoides, que ayudan a bajar el colesterol y son beneficiosos para todo el sistema cardiovascular.</p> <p>El polvo de Alcaparra tiene un sabor aromático, salado, es utilizado al natural en ensaladas o en la preparación de platos de carne o pescados, son especiales también para la preparación de salsas.</p>



## Contactos



PATRICIA WUEST F.  
GERENTE GENERAL

 +51 999597004 

 [pwuest@eurocaribeandina.com](mailto:pwuest@eurocaribeandina.com)  
[informes@eurocaribeandina.com](mailto:informes@eurocaribeandina.com)

[WWW.EUROCARIBEANDINA.COM](http://WWW.EUROCARIBEANDINA.COM)

HORACIO SACCOMAN  
LIFE AND BUSINESS  
STRATEGIST

 +55 (11) 970298775 

 [hsaccoman@eurocaribeandina.com](mailto:hsaccoman@eurocaribeandina.com)  
[informes@eurocaribeandina.com](mailto:informes@eurocaribeandina.com)

[WWW.EUROCARIBEANDINA.COM](http://WWW.EUROCARIBEANDINA.COM)