



Especificación de producto:
Aguacate liofilizado

Concepto		Descripción																	
Información del producto	Control de doc.	Código	...																
		Fecha de elaboración	31 de Enero de 2025																
		Versión/Rev.	Versión 0																
	Producto	Nombre común	Aguacate en polvo																
		Producto	Aguacate en polvo liofilizado																
		Variedad	Aguacate Hass																
		Temporada	Todo el año																
		Descripción	Extracto liofilizado de pulpa de aguacate 100% natural de aspecto granulado y posteriormente molido en polvo fino fluido, mantiene sus características organolépticas y su tono característico.																
		Presentación	1kg																
		Ingredientes	Aguacate natural, ácido ascórbico al 1%																
		Tabla nutrimental	<table><tr><th>Información nutricional</th><th>Por 100g</th></tr><tr><td>Energía</td><td>218kcal</td></tr><tr><td>Grasas totales</td><td>20g</td></tr><tr><td>Grasas saturadas</td><td>3g</td></tr><tr><td>Hidratos de carbono</td><td>6g</td></tr><tr><td>Azúcares</td><td>1g</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>1g</td></tr><tr><td>Sodio</td><td>0.05g</td></tr></table>		Información nutricional	Por 100g	Energía	218kcal	Grasas totales	20g	Grasas saturadas	3g	Hidratos de carbono	6g	Azúcares	1g	Proteínas	1g	Sodio
	Información nutricional	Por 100g																	
	Energía	218kcal																	
	Grasas totales	20g																	
	Grasas saturadas	3g																	
	Hidratos de carbono	6g																	
	Azúcares	1g																	
	Proteínas	1g																	
	Sodio	0.05g																	
Proceso de elaboración	Deshidratación por liofilización / molido																		
	Conservación del producto	El producto conserva sus propiedades durante 24 meses en un ambiente fresco y seco (Tª <25°C, H.R. <78% recomendada), en su envase no abierto, sin cambios significativos ni exposición directa a una iluminación intensa.																	
	Vida útil estimada	24 meses																	
	Forma de consumo	Como ingrediente en procesos alimenticios																	
	Consumidores potenciales	- Mixología y coctelería: Como guarnición funcional que aporta sabor y aroma mientras decora la bebida. - Infusiones y té: Se añade directamente a la taza; la rodaja flota y se rehidrata en segundos. - Snack saludable: Consumo directo como “chips” de fruta ácida. - Decoración gourmet: Muy utilizado																	
	Alérgenos	Libre de alérgenos																	
	Registro sanitario	Aviso de funcionamiento de COFEPRIS																	
	Origen	México																	
Partida arancelaria	0804.40.00.00																		



Especificación de producto:
Aguate liofilizado

Concepto		Descripción
Características del producto	Fisicoquímicas	Tamaño de partícula (micras)
		99% malla 30
		% Humedad relativa
		5% máx
	Microbiológicas	Mesófilos aerobios (UFC/g)
		<1000
		Mohos y levaduras (UFC/g)
		<100
	Sensoriales	Coliformes totales (UFC/g)
		<10
		Coliformes fecales (UFC/g)
		<10
		Olor
		Característico, harinoso o soso
		Color
		Verde, puede llegar a ser amarillento intenso
	Seguridad alimentaria	Sabor
		Sabor suave, único e inconfundible
		Apariencia
		Polvo fino, flujo libre
		Buenas prácticas de manufactura
		BPM aplicadas en planta
		PPC tamices y cribas
		Malla 30 tamizado
		GMO
		No contiene organismos modificados genéticamente, no ha sido elaborado a partir de los mismos ni ha sufrido contaminación accidental
		Tratamiento del producto
		El producto no ha sido irradiado ni tratado con ETO (Oxido de etileno).



Especificación de producto:
Arándano liofilizado

Concepto		Descripción																	
Información del producto	Control de doc.	Código	...																
		Fecha de elaboración	Enero de 2026																
		Versión/Rev.	Versión 0																
	Producto	Nombre común	Arándano																
		Producto	Arándano liofilizado en polvo																
		Variedad	Arándano azul (biloxi, misty, legacy)																
		Temporada	Todo el año																
		Descripción	Arándano liofilizado, que consiste en la extracción y evaporación de líquidos del fruto como proceso básico. No contiene aditivos, conservantes, endulzantes ni colorantes. Libre de Modificación Genética, polvo fino de arándano.																
		Presentación	20kg																
		Ingredientes	Arándano natural																
		Tabla nutrimental	<table><tr><th>Información nutricional</th><th>Por 100g</th></tr><tr><td>Energía</td><td>300kcal</td></tr><tr><td>Grasas totales</td><td>2.6g</td></tr><tr><td>Hidratos de carbono</td><td>65.3g</td></tr><tr><td> Azúcares totales</td><td>54.6g</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>3.8g</td></tr><tr><td>Sodio</td><td>0mg</td></tr><tr><td>Fibra</td><td>22.7g</td></tr></table>		Información nutricional	Por 100g	Energía	300kcal	Grasas totales	2.6g	Hidratos de carbono	65.3g	Azúcares totales	54.6g	Proteínas	3.8g	Sodio	0mg	Fibra
	Información nutricional	Por 100g																	
	Energía	300kcal																	
	Grasas totales	2.6g																	
	Hidratos de carbono	65.3g																	
	Azúcares totales	54.6g																	
	Proteínas	3.8g																	
	Sodio	0mg																	
	Fibra	22.7g																	
Proceso de elaboración	Deshidratación por liofilización / molido																		
	Conservación del producto	El producto conserva sus propiedades durante 24 meses en un ambiente fresco y seco (Tª <25°C, H.R. <78% recomendada), en su envase no abierto, sin cambios significativos ni exposición directa a una iluminación intensa.																	
	Vida útil estimada	24 meses																	
	Forma de consumo	Como ingrediente en procesos alimenticios																	
	Consumidores potenciales	• Bebidas energéticas, refrescantes e hidratantes en polvo: 1-10% • Jugos naturales, helados, postres, malteadas: 5-20% • Confitería, dulces blandos y duros, salsas: 1-10% • Harinas, panificación, snacks: 5-15% • Sopas: 1-10%																	
	Alérgenos	Libre de alérgenos																	
	Registro sanitario	Aviso de funcionamiento de COFEPRIS																	
	Origen	México																	
	Partida arancelaria	0803.90.20.00/0804.40.00.00																	



Especificación de producto:
Arándano liofilizado

Concepto		Descripción
Características del producto	Fisicoquímicas	Tamaño de partícula (micras)
		99% malla 30
	Microbiológicas	% Humedad relativa
		5% máx
	Sensoriales	Mesófilos aerobios (UFC/g)
		<1000
		Mohos y levaduras (UFC/g)
		<100
	Seguridad alimentaria	Coliformes totales (UFC/g)
		<10
		Coliformes fecales (UFC/g)
		<10
		Olor
		Característico del arándano, ácido, rojo, fresco
		Color
		Característico de la variedad
		Sabor
		Característico ácido, dulce, astringente, característico de la fruta
		Apariencia
		Polvo fino, flujo libre rojizo
		Buenas prácticas de manufactura
		BPM aplicadas en planta
		PPC tamices y cribas
		Malla 30 tamizado
		GMO
		No contiene organismos modificados genéticamente, no ha sido elaborado a partir de los mismos ni ha sufrido contaminación accidental
		Tratamiento del producto
		El producto no ha sido irradiado ni tratado con ETO (Oxido de etileno).



Especificación de producto:
Fresa rebanada

Concepto		Descripción																				
Información del producto	Control de doc.	Código	...																			
		Fecha de elaboración	31 de Enero de 2025																			
		Versión/Rev.	Versión 0																			
	Producto	Nombre común	Fresa rebanada																			
		Producto	Fresa liofilizada rebanada																			
		Variedad	Sayula y Santa Maria																			
		Temporada	Noviembre a Marzo																			
		Descripción	Rebanadas de fresa natural sin aditivos ni conservadores, sin azúcar añadida. Deshidratada por método de liofilización.																			
		Presentación	12.5kg																			
		Ingredientes	Fresa natural																			
		Tabla nutrimental	<table><tr><th>Información nutricional</th><th>Por 100g</th></tr><tr><td>Energía</td><td>297.5kcal</td></tr><tr><td>Grasas totales</td><td>3.7g</td></tr><tr><td>Grasas saturadas</td><td>0.4g</td></tr><tr><td>Hidratos de carbono</td><td>50.9g</td></tr><tr><td>Azúcares</td><td>50.5g</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>7.6g</td></tr><tr><td>Sodio</td><td>0g</td></tr><tr><td>Fibra</td><td>15.1g</td></tr></table>		Información nutricional	Por 100g	Energía	297.5kcal	Grasas totales	3.7g	Grasas saturadas	0.4g	Hidratos de carbono	50.9g	Azúcares	50.5g	Proteínas	7.6g	Sodio	0g	Fibra	15.1g
		Información nutricional	Por 100g																			
		Energía	297.5kcal																			
	Grasas totales	3.7g																				
	Grasas saturadas	0.4g																				
	Hidratos de carbono	50.9g																				
	Azúcares	50.5g																				
	Proteínas	7.6g																				
	Sodio	0g																				
Fibra	15.1g																					
Proceso de elaboración	Deshidratación por liofilización																					
	Conservación del producto	El producto conserva sus propiedades durante 12 meses en un ambiente fresco y seco (Tª <25°C, H.R. <78% recomendada), en su envase no abierto, sin cambios significativos ni exposición directa a una iluminación intensa.																				
	Vida útil estimada	24 meses																				
	Forma de consumo	Como ingrediente en procesos alimenticios																				
	Consumidores potenciales	- Toppings - Snacks - Decoración																				
	Alérgenos	Libre de alérgenos																				
	Registro sanitario	Aviso de funcionamiento de COFEPRIS																				
	Origen	México																				
Partida arancelaria	0803.90.20.00 / 0804.40.00.00																					



Especificación de producto:
Fresa rebanada

Concepto		Descripción
Características del producto	Fisicoquímicas	Tamaño de partícula (micras)
		N/A
	Microbiológicas	% Humedad relativa
		5% máx
		Mesófilos aerobios (UFC/g)
		<1000
	Sensoriales	Mohos y levaduras (UFC/g)
		<100
		Coliformes totales (UFC/g)
		<10
	Seguridad alimentaria	Coliformes fecales (UFC/g)
		<10
		Olor
		Característico de la fresa
		Color
		Color rojo, rojo-violeta
		Sabor
		Característico de la fresa, ácido, verde, dulce
		Apariencia
		Bites, porosa, seca
		Buenas prácticas de manufactura
		BPM aplicadas en planta
		PPC tamices y cribas
		N/A
		GMO
		No contiene organismos modificados genéticamente, no ha sido elaborado a partir de los mismos ni ha sufrido contaminación accidental
		Tratamiento del producto
		El producto no ha sido irradiado ni tratado con ETO (Oxido de etileno).



Especificación de producto:
Fresa liofilizada

Concepto		Descripción																				
Información del producto	Control de doc.	Código	...																			
		Fecha de elaboración	31 de Enero de 2025																			
		Versión/Rev.	Versión 0																			
	Producto	Nombre común	Fresa en polvo																			
		Producto	Fresa en polvo liofilizado																			
		Variedad	Sayula y Santa Maria																			
		Temporada	Noviembre a Marzo																			
		Descripción	Polvo fino de fresa natural sin aditivos ni conservadores, sin azúcar añadida. Deshidratada por método de liofilización y pulverizada.																			
		Presentación	1kg																			
		Ingredientes	Fresa natural, ácido ascórbico al 1%																			
		Tabla nutrimental	<table><tr><th>Información nutricional</th><th>Por 100g</th></tr><tr><td>Energía</td><td>297.5kcal</td></tr><tr><td>Grasas totales</td><td>3.7g</td></tr><tr><td>Grasas saturadas</td><td>0.4g</td></tr><tr><td>Hidratos de carbono</td><td>50.9g</td></tr><tr><td>Azúcares</td><td>50.5g</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>7.6g</td></tr><tr><td>Sodio</td><td>0g</td></tr><tr><td>Fibra</td><td>15.1g</td></tr></table>		Información nutricional	Por 100g	Energía	297.5kcal	Grasas totales	3.7g	Grasas saturadas	0.4g	Hidratos de carbono	50.9g	Azúcares	50.5g	Proteínas	7.6g	Sodio	0g	Fibra	15.1g
		Información nutricional	Por 100g																			
		Energía	297.5kcal																			
	Grasas totales	3.7g																				
	Grasas saturadas	0.4g																				
	Hidratos de carbono	50.9g																				
	Azúcares	50.5g																				
	Proteínas	7.6g																				
	Sodio	0g																				
Fibra	15.1g																					
Proceso de elaboración	Deshidratación por liofilización / molido																					
	Conservación del producto	El producto conserva sus propiedades durante 24 meses en un ambiente fresco y seco (Tª <25°C, H.R. <78% recomendada), en su envase no abierto, sin cambios significativos ni exposición directa a una iluminación intensa.																				
	Vida útil estimada	24 meses																				
	Forma de consumo	Como ingrediente en procesos alimenticios																				
	Consumidores potenciales	- Bebidas energéticas, refrescantes e hidratantes en polvo: 1-10% - Jugos naturales, helados, postres, malteadas: 5-20% - Confitería, dulces blandos y duros, salsas: 1-10% - Harinas, panificación, snacks: 5-15% - Sopas: 1-10%																				
	Alérgenos	Libre de alérgenos																				
	Registro sanitario	Aviso de funcionamiento de COFEPRIS																				
	Origen	México																				
	Partida arancelaria	0803.90.20.00 / 0804.40.00.00																				



Especificación de producto:
Fresa liofilizada

Concepto		Descripción
Características del producto	Fisicoquímicas	Tamaño de partícula (micras)
		99% malla 30
	Microbiológicas	% Humedad relativa
		5% máx
	Sensoriales	Mesófilos aerobios (UFC/g)
		<1000
		Mohos y levaduras (UFC/g)
		<100
	Seguridad alimentaria	Coliformes totales (UFC/g)
		<10
		Coliformes fecales (UFC/g)
		<10
		Olor
		Característico de la fresa
		Color
		Polvo de color rojo, rojo-violeta
		Sabor
		Característico de la fresa, ácido, verde, dulce
		Apariencia
		Polvo fino, flujo libre
		Buenas prácticas de manufactura
		BPM aplicadas en planta
		PPC tamices y cribas
		>1.25mm. Tamiz
		GMO
		No contiene organismos modificados genéticamente, no ha sido elaborado a partir de los mismos ni ha sufrido contaminación accidental
		Tratamiento del producto
		El producto no ha sido irradiado ni tratado con ETO (Oxido de etileno).

Concepto		Descripción																			
Información del producto	Control de doc.	Código	...																		
		Fecha de elaboración	Enero 2026																		
		Versión/Rev.	Versión 0																		
	Producto	Nombre común	Higo																		
		Producto	Higo rebanado liofilizado																		
		Variedad	Black mission, brown turkey																		
		Temporada	Mayo a octubre																		
		Descripción	El higo liofilizado en rodajas es un ingrediente premium de textura ultra crujiente y sabor dulce concentrado, obtenido mediante la eliminación del agua por sublimación al vacío. Conserva íntegramente la forma, el color rosado y el perfil nutricional del fruto fresco.																		
		Presentación	20kg																		
		Ingredientes	Higo natural																		
		Tabla nutrimental	<table><tr><th>Información nutricional</th><th>Por 100g</th></tr><tr><td>Energía</td><td>358kcal</td></tr><tr><td>Agua</td><td><2.5g</td></tr><tr><td>Grasas totales</td><td>1.4g</td></tr><tr><td>Carbohidratos totales</td><td>86g</td></tr><tr><td> Azúcares naturales</td><td>62g</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>4.8g</td></tr><tr><td>Sodio</td><td>12-18mg</td></tr><tr><td>Fibra</td><td>14.5g</td></tr></table>	Información nutricional	Por 100g	Energía	358kcal	Agua	<2.5g	Grasas totales	1.4g	Carbohidratos totales	86g	Azúcares naturales	62g	Proteínas	4.8g	Sodio	12-18mg	Fibra	14.5g
		Información nutricional	Por 100g																		
		Energía	358kcal																		
		Agua	<2.5g																		
		Grasas totales	1.4g																		
	Carbohidratos totales	86g																			
	Azúcares naturales	62g																			
	Proteínas	4.8g																			
	Sodio	12-18mg																			
	Fibra	14.5g																			
Proceso de elaboración	Liofilización / rebanado																				
Consumo	Conservación del producto	El producto conserva sus propiedades durante 24 meses en un ambiente fresco y seco (Tª <25°C, H.R. <78% recomendada), en su envase no abierto, sin cambios significativos ni exposición directa a una iluminación intensa.																			
	Vida útil estimada	24 meses																			
	Forma de consumo	Como ingrediente en procesos alimenticios																			
	Consumidores potenciales	• Mixología de autor: Como guarnición en cocteles premium que aporta sabor a medida que se rehidrata. • Cereales y granolas: A diferencia del higo seco tradicional, el liofilizado no se pega a las máquinas y mantiene su forma en el empaque. • Chocolatería y confitería: Topping en barras de chocolate oscuro o rellenos de bombones premium. • Mezclas de té y tisanas: Es el ingrediente estrella en infusiones frutales por su rápida liberación de azúcares y color en agua caliente. • Barras de nutrición deportiva: Utilizado como fuente de energía rápida y potasio para atletas.																			
	Alérgenos	Libre de alérgenos																			
	Registro sanitario	Aviso de funcionamiento de COFEPRIS																			
	Origen	México																			
	Partida arancelaria	Partida 0804.20.01																			



Especificación de producto:
Higo rebanado liofilizado

Concepto		Descripción	
Características del producto	Fisicoquímicas	% Humedad relativa	5% máx
	Microbiológicas	Mesófilos aerobios (UFC/g)	<1000
		Mohos y levaduras (UFC/g)	<100
		Coliformes totales (UFC/g)	<10
		Coliformes fecales (UFC/g)	<10
	Sensoriales	Olor	Dulce, terroso y profundo, con notas que recuerdan a la melaza y a los frutos rojos maduros.
		Sabor	Es una explosión de dulzor natural. El sabor es mucho más complejo que el del higo fresco, con matices de caramelo y un toque de nuez aportado por las semillas.
		Textura	Al morder es crujiente (crunchy) pero, a medida que se mastica, las azúcares concentradas se vuelven ligeramente chiclosas y fundentes, ofreciendo una experiencia de "miel seca".
		Apariencia	Las rodajas conservan el contraste de colores: el borde oscuro (morado o café) de la cáscara y el centro rosado intenso o rojizo de la pulpa. Las semillas permanecen intactas.
	Seguridad alimentaria	Buenas prácticas de manufactura	BPM aplicadas en planta
		GMO	No contiene organismos modificados genéticamente, no ha sido elaborado a partir de los mismos ni ha sufrido contaminación accidental
		Tratamiento del producto	El producto no ha sido irradiado ni tratado con ETO (Oxido de etileno).



Especificación de producto:
Limón Eureka liofilizado

Concepto		Descripción																			
Información del producto	Control de doc.	Código	...																		
		Fecha de elaboración	Enero 2026																		
		Versión/Rev.	Versión 0																		
	Producto	Nombre común	Limón eureka (limón sin semilla)																		
		Producto	Limón eureka en polvo																		
		Variedad	Limón eureka sin semilla																		
		Temporada	Todo el año, mayor producción de agosto a diciembre																		
		Descripción	Polvo fino, homogéneo e higroscópico color amarillo pálido.																		
		Presentación	20kg																		
		Ingredientes	Limón eureka natural																		
		Tabla nutrimental	<table><tr><th>Información nutricional</th><th>Por 100g</th></tr><tr><td>Energía</td><td>315-340kcal</td></tr><tr><td>Agua</td><td>2.5-3g</td></tr><tr><td>Grasas totales</td><td>1.8-2.5g</td></tr><tr><td>Carbohidratos totales</td><td>75-82g</td></tr><tr><td> Azúcares naturales</td><td>15-20g</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>6.5-8g</td></tr><tr><td>Sodio</td><td>15-20mg</td></tr><tr><td>Fibra</td><td>18-24g</td></tr></table>		Información nutricional	Por 100g	Energía	315-340kcal	Agua	2.5-3g	Grasas totales	1.8-2.5g	Carbohidratos totales	75-82g	Azúcares naturales	15-20g	Proteínas	6.5-8g	Sodio	15-20mg	Fibra
	Información nutricional	Por 100g																			
	Energía	315-340kcal																			
	Agua	2.5-3g																			
	Grasas totales	1.8-2.5g																			
	Carbohidratos totales	75-82g																			
	Azúcares naturales	15-20g																			
	Proteínas	6.5-8g																			
Sodio	15-20mg																				
Fibra	18-24g																				
Proceso de elaboración	Liofilización / molido																				
	Conservación del producto	El producto conserva sus propiedades durante 24 meses en un ambiente fresco y seco (Tª <25°C, H.R. <78% recomendada), en su envase no abierto, sin cambios significativos ni exposición directa a una iluminación intensa.																			
	Vida útil estimada	24 meses																			
	Forma de consumo	Como ingrediente en procesos alimenticios																			
	Consumidores potenciales	• Industria de bebidas: Infusiones instantáneas, mixología premium y suplementos en polvo. • Repostería y panadería: Para saborizar masas, cremas y coberturas sin alterar la estructura de humedad de las recetas. • Cosmética natural: Mascarillas y productos exfoliantes por sus propiedades astringentes y aroma natural.																			
	Alérgenos	Libre de alérgenos																			
	Registro sanitario	Aviso de funcionamiento de COFEPRIS																			
	Origen	México																			
Partida arancelaria	Partida 0805.50.01																				



Especificación de producto:
Limón Eureka liofilizado

Características del producto		Concepto	Descripción
Fisicoquímicas		Tamaño de partícula (micras)	99% malla 30
		% Humedad relativa	5% máx
Microbiológicas		Mesófilos aerobios (UFC/g)	<1000
		Mohos y levaduras (UFC/g)	<100
		Coliformes totales (UFC/g)	<10
		Coliformes fecales (UFC/g)	<10
Sensoriales		Olor	Intensamente cítrico, fresco y fragante, con matices verdes y jugosos, muy similar al limón persa recién cortado.
		Color	Polvo de color verde, amarillo característico del natural
		Sabor	Ácido, verde, vigorizante.
		Apariencia	Polvo fino, flujo libre
Seguridad alimentaria		Buenas prácticas de manufactura	BPM aplicadas en planta
		PPC tamices y cribas	>1.25mm. Tamiz
		GMO	No contiene organismos modificados genéticamente, no ha sido elaborado a partir de los mismos ni ha sufrido contaminación accidental
		Tratamiento del producto	El producto no ha sido irradiado ni tratado con ETO (Oxido de etileno).



Especificación de producto:
Limón Eureka rebanado liofilizado

Concepto		Descripción																				
Información del producto	Control de doc.	Código	...																			
		Fecha de elaboración	Enero 2026																			
		Versión/Rev.	Versión 0																			
	Producto	Nombre común	Limón Eureka (limón sin semilla)																			
		Producto	Limón Eureka rebanado liofilizado																			
		Variedad	Limón Eureka sin semilla																			
		Temporada	Todo el año, mayor producción de agosto a diciembre																			
		Descripción	Las rodajas de limón Eureka liofilizado son cortes transversales del fruto fresco que han sido sometidos a un proceso de congelación rápida y sublimación al vacío. A diferencia del secado convencional, este método mantiene el diámetro original de la rodaja, la disposición de los gajos y la integridad de la cáscara.																			
		Presentación	20kg																			
		Ingredientes	Limón eureka natural																			
		Tabla nutrimental	<table><tr><th>Información nutricional</th><th>Por 100g</th></tr><tr><td>Energía</td><td>320kcal</td></tr><tr><td>Agua</td><td><2.5g</td></tr><tr><td>Grasas totales</td><td>2.1g</td></tr><tr><td>Carbohidratos totales</td><td>78.5g</td></tr><tr><td> Azúcares naturales</td><td>16.5g</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>7.2g</td></tr><tr><td>Sodio</td><td>18mg</td></tr><tr><td>Fibra</td><td>21g</td></tr></table>		Información nutricional	Por 100g	Energía	320kcal	Agua	<2.5g	Grasas totales	2.1g	Carbohidratos totales	78.5g	Azúcares naturales	16.5g	Proteínas	7.2g	Sodio	18mg	Fibra	21g
		Información nutricional	Por 100g																			
Energía	320kcal																					
Agua	<2.5g																					
Grasas totales	2.1g																					
Carbohidratos totales	78.5g																					
Azúcares naturales	16.5g																					
Proteínas	7.2g																					
Sodio	18mg																					
Fibra	21g																					
Proceso de elaboración	Liofilización / rebanado																					
	Conservación del producto	El producto conserva sus propiedades durante 24 meses en un ambiente fresco y seco (Tª <25°C, H.R. <78% recomendada), en su envase no abierto, sin cambios significativos ni exposición directa a una iluminación intensa.																				
	Vida útil estimada	24 meses																				
	Forma de consumo	Como ingrediente en procesos alimenticios																				
	Consumidores potenciales	• Mixología y coctelería: Como guarnición funcional que aporta sabor y aroma mientras decora la bebida. • Infusiones y té: Se añade directamente a la taza; la rodaja flota y se rehidrata en segundos. • Snack saludable: Consumo directo como “chips” de fruta ácida. • Decoración gourmet: Repostería fina y platos de autor para añadir altura y textura.																				
	Alérgenos	Libre de alérgenos																				
	Registro sanitario	Aviso de funcionamiento de COFEPRIS																				
	Origen	México																				
	Partida arancelaria	Partida 0805.50.01																				



Especificación de producto:
Limón Eureka rebanado liofilizado

		Concepto	Descripción
Características del producto	Fisicoquímicas	% Humedad relativa	5% máx
	Microbiológicas	Mesófilos aerobios (UFC/g)	<1000
		Mohos y levaduras (UFC/g)	<100
		Coliformes totales (UFC/g)	<10
		Coliformes fecales (UFC/g)	<10
	Sensoriales	Olor	Aroma cítrico expansivo y limpio. Al abrir el empaque, se perciben notas de aceites esenciales frescos (limoneno) muy potentes.
		Sabor	Impacto ácido inmediato seguido de notas florales típicas del Eureka. El sabor es mucho más concentrado que en el limón fresco, con un ligero matiz amargo natural proveniente de la corteza (albedo).
		Textura	Extremadamente crujiente y porosa. Al tacto es ligero (como el papel) y se quiebra con facilidad. Al contacto con la lengua o líquidos, se rehidrata rápidamente recuperando la suavidad original.
		Apariencia	Rodajas uniformes con un diámetro de entre 4 y 6 cm. Color amarillo brillante en la corteza y pulpa color crema pálido
	Seguridad alimentaria	Buenas prácticas de manufactura	BPM aplicadas en planta
		GMO	No contiene organismos modificados genéticamente, no ha sido elaborado a partir de los mismos ni ha sufrido contaminación accidental
		Tratamiento del producto	El producto no ha sido irradiado ni tratado con ETO (Oxido de etileno).



Especificación de producto:
Limón Mexicano liofilizado

Concepto		Descripción													
Información del producto	Control de doc.	Código	...												
		Fecha de elaboración	Enero de 2026												
		Versión/Rev.	Versión 0												
	Producto	Nombre común	Limón Mexicano (Citrus aurantifolia)												
		Producto	Limón Mexicano liofilizado en polvo												
		Variedad	Limón Mexicano Citrus aurantifolia (criollo)												
		Temporada	Todo el año												
		Descripción	Polvo fino de flujo libre, obtenido mediante la liofilización del fruto entero (Citrus aurantifolia). Al procesarse con semilla, cáscara delgada, el polvo resultante es una explosión de sabor integral.												
		Presentación	20kg												
		Ingredientes	Limón Mexicano natural												
		Tabla nutrimental	<table><tr><th>Información nutricional</th><th>Por 100g</th></tr><tr><td>Energía</td><td>310kcal</td></tr><tr><td>Carbohidratos</td><td>79g</td></tr><tr><td>Proteína</td><td>7g</td></tr><tr><td>Potasio</td><td>1,280mg</td></tr><tr><td>Fibra</td><td>16.5g</td></tr></table>		Información nutricional	Por 100g	Energía	310kcal	Carbohidratos	79g	Proteína	7g	Potasio	1,280mg	Fibra
	Información nutricional	Por 100g													
	Energía	310kcal													
	Carbohidratos	79g													
	Proteína	7g													
	Potasio	1,280mg													
	Fibra	16.5g													
	Proceso de elaboración	Deshidratación por liofilización / molido													
		Conservación del producto	El producto conserva sus propiedades durante 24 meses en un ambiente fresco y seco (Tª <25°C, H.R. <78% recomendada), en su envase no abierto, sin cambios significativos ni exposición directa a una iluminación intensa.												
Vida útil estimada		24 meses													
Forma de consumo		Como ingrediente en procesos alimenticios													
Consumidores potenciales		• Bebidas energéticas, refrescantes e hidratantes en polvo: 1-5% • Jugos naturales, helados, postres, malteadas: 0.5-2% • Confitería, dulces blandos y duros, salsas: 2-5% • Harinas, panificación, snacks: 2-5%													
Alérgenos		Libre de alérgenos													
Registro sanitario		Aviso de funcionamiento de COFEPRIS													
Origen		México													
Partida arancelaria		0805.50.01													



Especificación de producto:
Limón Mexicano liofilizado

Concepto		Descripción
Características del producto	Fisicoquímicas	Tamaño de partícula (micras)
		99% malla 30
	Microbiológicas	% Humedad relativa
		5% máx
	Sensoriales	Mesófilos aerobios (UFC/g)
		<1000
		Mohos y levaduras (UFC/g)
		<100
	Seguridad alimentaria	Coliformes totales (UFC/g)
		<10
		Coliformes fecales (UFC/g)
		<10
		Olor
		El aroma es muy ácido y con notas cítricas profundas que llenan el espacio de inmediato.
		Color
		Polvo verde amarillento.
		Sabor
		Acidez extrema y concentrada. Presenta un amargor natural.
		Apariencia
		Polvo fino, flujo libre verde amarillento
		Buenas prácticas de manufactura
		BPM aplicadas en planta
		PPC tamices y cribas
		>1.25mm. Tamiz
		GMO
		No contiene organismos modificados genéticamente, no ha sido elaborado a partir de los mismos ni ha sufrido contaminación accidental
		Tratamiento del producto
		El producto no ha sido irradiado ni tratado con ETO (Oxido de etileno).



Especificación de producto:
Limón mexicano rebanado liofilizado

Concepto		Descripción																	
Información del producto	Control de doc.	Código	...																
		Fecha de elaboración	Enero 2026																
		Versión/Rev.	Versión 0																
	Producto	Nombre común	Limón Mexicano																
		Producto	Limón Mexicano rebanado liofilizado																
		Variedad	Limón Mexicano Criollo																
		Temporada	Todo el año																
		Descripción	Es el cítrico más pequeño, de forma esférica u ovalada. A diferencia del Persa o Eureka, esta variedad contiene semillas. Su cáscara es delgada, con un color que va del verde intenso al amarillo cuando madura. Es famoso mundialmente por su altísima acidez y su aroma punzante y fresco.																
		Presentación	20kg																
		Ingredientes	Limón Mexicano Criollo natural																
		Tabla nutrimental	<table><tr><th>Información nutricional</th><th>Por 100g</th></tr><tr><td>Energía</td><td>312 kcal</td></tr><tr><td>Agua</td><td><2.5g</td></tr><tr><td>Grasas totales</td><td>2.4g</td></tr><tr><td>Carbohidratos totales</td><td>80.5g</td></tr><tr><td> Azúcares naturales</td><td>14.2g</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>7.1g</td></tr><tr><td>Sodio</td><td>12-18mg</td></tr><tr><td>Fibra</td><td>18.5g</td></tr></table>	Información nutricional	Por 100g	Energía	312 kcal	Agua	<2.5g	Grasas totales	2.4g	Carbohidratos totales	80.5g	Azúcares naturales	14.2g	Proteínas	7.1g	Sodio	12-18mg
Información nutricional	Por 100g																		
Energía	312 kcal																		
Agua	<2.5g																		
Grasas totales	2.4g																		
Carbohidratos totales	80.5g																		
Azúcares naturales	14.2g																		
Proteínas	7.1g																		
Sodio	12-18mg																		
Fibra	18.5g																		
Proceso de elaboración	Liofilización / rebanado																		
	Conservación del producto	El producto conserva sus propiedades durante 24 meses en un ambiente fresco y seco (Tª <25°C, H.R. <78% recomendada), en su envase no abierto, sin cambios significativos ni exposición directa a una iluminación intensa.																	
	Vida útil estimada	24 meses																	
	Forma de consumo	Como ingrediente en procesos alimenticios																	
	Consumidores potenciales	• Mixología y coctelería: Como guarnición funcional que aporta sabor y aroma mientras decora la bebida. • Infusiones y té: Se añade directamente a la taza; la rodaja flota y se rehidrata en segundos. • Snack saludable: Consumo directo como “chips” de fruta ácida. • Decoración gourmet: Repostería fina y platos de autor para añadir altura y textura.																	
	Alérgenos	Libre de alérgenos																	
	Registro sanitario	Aviso de funcionamiento de COFEPRIS																	
	Origen	México																	
	Partida arancelaria	Partida 0805.50.01																	



Especificación de producto:
Limón mexicano rebanado liofilizado

		Concepto	Descripción
Características del producto	Fisicoquímicas	% Humedad relativa	5% máx
	Microbiológicas	Mesófilos aerobios (UFC/g)	<1000
		Mohos y levaduras (UFC/g)	<100
		Coliformes totales (UFC/g)	<10
		Coliformes fecales (UFC/g)	<10
	Sensoriales	Olor	Es el más potente de todos los limones liofilizados. Al abrir el empaque, el aroma es "eléctrico", muy ácido y con notas cítricas profundas.
		Sabor	Acidez extrema y concentrada. Presenta un amargor natural más notable si se mastica la cáscara y la semilla.
		Textura	Muy quebradiza y ligera. Se rehidrata casi instantáneamente al entrar en contacto con la saliva o cualquier líquido.
		Apariencia	La corteza mantiene un tono verde olivo o verde amarillento, mientras que la pulpa se torna de un color crema pálido muy poroso.
	Seguridad alimentaria	Buenas prácticas de manufactura	BPM aplicadas en planta
		GMO	No contiene organismos modificados genéticamente, no ha sido elaborado a partir de los mismos ni ha sufrido contaminación accidental
		Tratamiento del producto	El producto no ha sido irradiado ni tratado con ETO (Oxido de etileno).



Especificación de producto:
 Limón Persa liofilizado

Concepto		Descripción			
Información del producto	Control de doc.	Código	...		
		Fecha de elaboración	Enero 2026		
		Versión/Rev.	Versión 0		
	Producto	Nombre común	Limón persa (limón sin semilla)		
		Producto	Limón persa en polvo		
		Variedad	Limón Persa sin semilla		
		Temporada	Todo el año		
		Descripción	Polvo fino, fluido y altamente higroscópico, obtenido del limón persa fresco.		
		Presentación	20kg		
		Ingredientes	Limón persa natural		
		Tabla nutrimental		Información nutricional	Por 100g
				Energía	300-340kcal
				Agua	2-5g
				Grasas totales	1-2g
			Carbohidratos totales	80-85g	
			Azúcares naturales	30-35g	
			Proteínas	5-6g	
			Sodio	10-20mg	
	Fibra		25-30g		
Proceso de elaboración	Liofilización / molido				
	Conservación del producto	El producto conserva sus propiedades durante 24 meses en un ambiente fresco y seco (Tª <25°C, H.R. <78% recomendada), en su envase no abierto, sin cambios significativos ni exposición directa a una iluminación intensa.			
	Vida útil estimada	24 meses			
	Forma de consumo	Como ingrediente en procesos alimenticios			
	Consumidores potenciales	- Bebidas energéticas, refrescantes e hidratantes en polvo: 1-5% - Jugos naturales, helados, postres, malteadas: 0.5-2% - Confitería, dulces blandos y duros, salsas: 2-5% - Harinas, panificación, snacks: 2-5%			
	Alérgenos	Libre de alérgenos			
	Registro sanitario	Aviso de funcionamiento de COFEPRIS			
	Origen	México			
	Partida arancelaria	Partida 0805.50.01			



Especificación de producto:
Limón Persa liofilizado

Concepto		Descripción
Características del producto	Fisicoquímicas	Tamaño de partícula (micras)
		99% malla 30
	Microbiológicas	% Humedad relativa
		5% máx
		Mesófilos aerobios (UFC/g)
		<1000
	Sensoriales	Mohos y levaduras (UFC/g)
		<100
		Coliformes totales (UFC/g)
		<10
	Seguridad alimentaria	Coliformes fecales (UFC/g)
		<10
		Olor
		Intensamente cítrico, fresco y fragante, con matices verdes y jugosos, muy similar al limón persa recién cortado.
		Color
		Polvo de color verde, amarillo característico del natural
		Sabor
		Ácido, verde, vigorizante.
		Apariencia
		Polvo fino, flujo libre
		Buenas prácticas de manufactura
		BPM aplicadas en planta
		PPC tamices y cribas
		>1.25mm. Tamiz
		GMO
		No contiene organismos modificados genéticamente, no ha sido elaborado a partir de los mismos ni ha sufrido contaminación accidental
		Tratamiento del producto
		El producto no ha sido irradiado ni tratado con ETO (Oxido de etileno).



Especificación de producto:
Limón Persa rebanado liofilizado

Concepto		Descripción																			
Control de doc.	Código	...																			
	Fecha de elaboración	Enero 2026																			
	Versión/Rev.	Versión 0																			
Producto	Nombre común	Limón Persa																			
	Producto	Limón Persa rebanado liofilizado																			
	Variedad	Limón Persa																			
	Temporada	Todo el año																			
	Descripción	Las rodajas de limón persa liofilizado son cortes transversales del fruto fresco que han sido sometidos a un proceso de congelación rápida y sublimación al vacío. A diferencia del secado convencional, este método mantiene el diámetro original de la rodaja, la disposición de los gajos y la integridad de la cáscara.																			
	Presentación	20kg																			
	Ingredientes	Limón Persa natural																			
	Tabla nutrimental	<table><tr><th>Información nutricional</th><th>Por 100g</th></tr><tr><td>Energía</td><td>310-330kcal</td></tr><tr><td>Agua</td><td><2.5g</td></tr><tr><td>Grasas totales</td><td>1.5-2.2g</td></tr><tr><td>Carbohidratos totales</td><td>76-80g</td></tr><tr><td> Azúcares naturales</td><td>12-16g</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>6.8-7.5g</td></tr><tr><td>Sodio</td><td>12-18mg</td></tr><tr><td>Fibra</td><td>15-19g</td></tr></table>		Información nutricional	Por 100g	Energía	310-330kcal	Agua	<2.5g	Grasas totales	1.5-2.2g	Carbohidratos totales	76-80g	Azúcares naturales	12-16g	Proteínas	6.8-7.5g	Sodio	12-18mg	Fibra	15-19g
	Información nutricional	Por 100g																			
	Energía	310-330kcal																			
Agua	<2.5g																				
Grasas totales	1.5-2.2g																				
Carbohidratos totales	76-80g																				
Azúcares naturales	12-16g																				
Proteínas	6.8-7.5g																				
Sodio	12-18mg																				
Fibra	15-19g																				
Proceso de elaboración	Liofilización / rebanado																				
Información del producto	Conservación del producto	El producto conserva sus propiedades durante 24 meses en un ambiente fresco y seco (Tª <25°C, H.R. <78% recomendada), en su envase no abierto, sin cambios significativos ni exposición directa a una iluminación intensa.																			
	Vida útil estimada	24 meses																			
	Forma de consumo	Como ingrediente en procesos alimenticios																			
	Consumidores potenciales	• Mixología y coctelería: Como guarnición funcional que aporta sabor y aroma mientras decora la bebida. • Infusiones y té: Se añade directamente a la taza; la rodaja flota y se rehidrata en segundos. • Snack saludable: Consumo directo como “chips” de fruta ácida. • Decoración gourmet: Repostería fina y platos de autor para añadir altura y textura.																			
	Alérgenos	Libre de alérgenos																			
	Registro sanitario	Aviso de funcionamiento de COFEPRIS																			
	Origen	México																			
	Partida arancelaria	Partida 0805.50.01																			



Especificación de producto:
Limón Persa rebanado liofilizado

		Concepto	Descripción
Características del producto	Fisicoquímicas	% Humedad relativa	5% máx
	Microbiológicas	Mesófilos aerobios (UFC/g)	<1000
		Mohos y levaduras (UFC/g)	<100
		Coliformes totales (UFC/g)	<10
		Coliformes fecales (UFC/g)	<10
	Sensoriales	Olor	Aroma refrescante, menos floral que el Eureka pero más "punzante" y herbal. Evoca frescura cítrica inmediata.
		Sabor	Acidez intensa y directa. Posee un perfil de sabor más "fresco" que el amarillo, con un ligero amargor cítrico muy apreciado en la cocina mexicana y coctelería.
		Textura	Muy crujiente y de estructura delicada. Tiene una disolución casi instantánea en boca debido a su alta porosidad.
		Apariencia	Círculos de color verde vibrante en la corteza con pulpa de un tono verde amarillento pálido. Las vesículas de jugo se observan compactas y geométricas.
	Seguridad alimentaria	Buenas prácticas de manufactura	BPM aplicadas en planta
		GMO	No contiene organismos modificados genéticamente, no ha sido elaborado a partir de los mismos ni ha sufrido contaminación accidental
		Tratamiento del producto	El producto no ha sido irradiado ni tratado con ETO (Oxido de etileno).



Especificación de producto:
Mango liofilizado

Concepto		Descripción																				
Información del producto	Control de doc.	Código	...																			
		Fecha de elaboración	Enero 2026																			
		Versión/Rev.	Versión 0																			
	Producto	Nombre común	Mango liofilizado en polvo																			
		Producto	Mango en polvo																			
		Variedad	Hadan - Kent																			
		Temporada	Febrero a junio																			
		Descripción	Polvo fino obtenido 100% de la pulpa de mango natural, con perfil dulce, aromático, color naranja amarillento característico del mago.																			
		Presentación	20kg																			
		Ingredientes	Mango natural																			
		Tabla nutrimental	<table><tr><th>Información nutricional</th><th>Por 100g</th></tr><tr><td>Energía</td><td>352kcal</td></tr><tr><td>Agua</td><td>2.5g</td></tr><tr><td>Grasas totales</td><td>1.2g</td></tr><tr><td>Carbohidratos totales</td><td>85g</td></tr><tr><td>Azúcares naturales</td><td>65g</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>4.8g</td></tr><tr><td>Sodio</td><td>15-20mg</td></tr><tr><td>Fibra</td><td>9.8g</td></tr></table>		Información nutricional	Por 100g	Energía	352kcal	Agua	2.5g	Grasas totales	1.2g	Carbohidratos totales	85g	Azúcares naturales	65g	Proteínas	4.8g	Sodio	15-20mg	Fibra	9.8g
		Información nutricional	Por 100g																			
		Energía	352kcal																			
		Agua	2.5g																			
	Grasas totales	1.2g																				
	Carbohidratos totales	85g																				
	Azúcares naturales	65g																				
	Proteínas	4.8g																				
Sodio	15-20mg																					
Fibra	9.8g																					
	Proceso de elaboración	Liofilización / molido																				
	Conservación del producto	El producto conserva sus propiedades durante 24 meses en un ambiente fresco y seco (Tª <25°C, H.R. <78% recomendada), en su envase no abierto, sin cambios significativos ni exposición directa a una iluminación intensa.																				
	Vida útil estimada	24 meses																				
	Forma de consumo	Como ingrediente en procesos alimenticios																				
	Consumidores potenciales	• Industria láctea: Para saborizar yogures y helados de etiqueta limpia sin alterar la consistencia con agua. • Confitería: Recubrimiento de gomitas y centros de bombones de chocolate. • Sazonadores: Base para mezclas de chile-limón-mango para snacks y botanas premium. • Mixología: Elaboración de jarabes y concentrados instantáneos para coctelería de autor.																				
	Alérgenos	Libre de alérgenos																				
	Registro sanitario	Aviso de funcionamiento de COFEPRIS																				
	Origen	México																				
	Partida arancelaria	Partida 0804.50.04																				



Especificación de producto:
Mango liofilizado

Concepto		Descripción
Características del producto	Fisicoquímicas	Tamaño de partícula (micras)
		99% malla 30
		% Humedad relativa
		5% máx
	Microbiológicas	Mesófilos aerobios (UFC/g)
		<1000
		Mohos y levaduras (UFC/g)
		<100
	Sensoriales	Coliformes totales (UFC/g)
		<10
		Coliformes fecales (UFC/g)
		<10
		Olor
		Aroma tropical profundo con notas dulces y un matiz floral/resinoso característico del mango Haden recién cortado.
		Color
		Amarillo dorado a naranja intenso.
	Seguridad alimentaria	Sabor
		Dulzor balanceado con una acidez cítrica moderada. Sabor a fruta madura muy concentrado.
		Apariencia
		Polvo fluido de color amarillo dorado a naranja intenso.
		Buenas prácticas de manufactura
		BPM aplicadas en planta
		PPC tamices y cribas
		>1.25mm. Tamiz
		GMO
		No contiene organismos modificados genéticamente, no ha sido elaborado a partir de los mismos ni ha sufrido contaminación accidental
		Tratamiento del producto
		El producto no ha sido irradiado ni tratado con ETO (Oxido de etileno).



Especificación de producto:
Manzana liofilizada

Concepto		Descripción																			
Información del producto	Control de doc.	Código	...																		
		Fecha de elaboración	Enero de 2026																		
		Versión/Rev.	Versión 0																		
	Producto	Nombre común	Manzana																		
		Producto	Manzana liofilizada en polvo																		
		Variedad	Golden Delicious, Dorsett Golde, Manzana Criolla, Red Delicious, Red Chief, Royal Gala, Granny Smith																		
		Temporada	Todo el año																		
		Descripción	Polvo fino, fluido y homogéneo, obtenido de la manzana natural, sin conservadores, aditivos o azúcar añadida.																		
		Presentación	20kg																		
		Ingredientes	Manzana natural																		
		Tabla nutrimental	<table><tr><th>Información nutricional</th><th>Por 100g</th></tr><tr><td>Energía</td><td>380kcal</td></tr><tr><td>Grasas totales</td><td>0g</td></tr><tr><td>Grasas saturadas</td><td>0g</td></tr><tr><td>Hidratos de carbono</td><td>104g</td></tr><tr><td>Azúcares</td><td>76g</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>8.35g</td></tr><tr><td>Sodio</td><td>0mg</td></tr><tr><td>Fibra</td><td>13g</td></tr></table>		Información nutricional	Por 100g	Energía	380kcal	Grasas totales	0g	Grasas saturadas	0g	Hidratos de carbono	104g	Azúcares	76g	Proteínas	8.35g	Sodio	0mg	Fibra
	Información nutricional	Por 100g																			
	Energía	380kcal																			
	Grasas totales	0g																			
	Grasas saturadas	0g																			
	Hidratos de carbono	104g																			
	Azúcares	76g																			
	Proteínas	8.35g																			
Sodio	0mg																				
Fibra	13g																				
Proceso de elaboración	Deshidratación por liofilización / molido																				
	Conservación del producto	El producto conserva sus propiedades durante 24 meses en un ambiente fresco y seco (Tª <25°C, H.R. <78% recomendada), en su envase no abierto, sin cambios significativos ni exposición directa a una iluminación intensa.																			
	Vida útil estimada	24 meses																			
	Forma de consumo	Como ingrediente en procesos alimenticios																			
	Consumidores potenciales	- Bebidas energéticas, refrescantes e hidratantes en polvo: 1-10% - Jugos naturales, helados, postres, malteadas: 5-20% - Confitería, dulces blandos y duros, salsas: 1-10% - Harinas, panificación, snacks: 5-15%																			
	Alérgenos	Libre de alérgenos																			
	Registro sanitario	Aviso de funcionamiento de COFEPRIS																			
	Origen	México																			
Partida arancelaria	0804.30.00.00																				



Especificación de producto:
Manzana liofilizada

Concepto		Descripción
Características del producto	Fisicoquímicas	Tamaño de partícula (micras)
		99% malla 30
	Microbiológicas	% Humedad relativa
		5% máx
	Sensoriales	Mesófilos aerobios (UFC/g)
		<1000
		Mohos y levaduras (UFC/g)
		<100
	Seguridad alimentaria	Coliformes totales (UFC/g)
		<10
		Coliformes fecales (UFC/g)
		<10
		Olor
		Aroma frutal de intensidad media a alta, que destaca por su carácter fresco, familiar y dulce.
		Color
		El color del polvo (verde, rojo o amarillo, dependiendo de la variedad) es el natural de la fruta, aunque puede ser ligeramente más pálido.
		Sabor
		Sabor amable, entre ácido y dulce, dependiendo de la variedad de manzana utilizada, mantiene el sabor de la manzana fresca.
		Apariencia
		Polvo fino, flujo libre
		Buenas prácticas de manufactura
		BPM aplicadas en planta
		PPC tamices y cribas
		>1.25mm. Tamiz
		GMO
		No contiene organismos modificados genéticamente, no ha sido elaborado a partir de los mismos ni ha sufrido contaminación accidental
		Tratamiento del producto
		El producto no ha sido irradiado ni tratado con ETO (Oxido de etileno).



Especificación de producto:

Manzana en rodajas

Concepto		Descripción																				
Información del producto	Control de doc.	Código	...																			
		Fecha de elaboración	Enero de 2026																			
		Versión/Rev.	Versión 0																			
	Producto	Nombre común	Manzana																			
		Producto	Manzana en rodajas liofilizada																			
		Variedad	Golden Delicious, Dorsett Golden, Manzana Criolla, Red Delicious, Red Chief, Royal Gala, Granny Smith																			
		Temporada	Todo el año																			
		Descripción	Rodajas obtenidas de manzana natural en punto óptimo de maduración, sin conservadores, aditivos o azúcar añadida																			
		Presentación	20kg																			
		Ingredientes	Manzana natural																			
		Tabla nutrimental	<table><tr><th>Información nutricional</th><th>Por 100g</th></tr><tr><td>Energía</td><td>380kcal</td></tr><tr><td>Grasas totales</td><td>0g</td></tr><tr><td>Grasas saturadas</td><td>0g</td></tr><tr><td>Hidratos de carbono</td><td>104g</td></tr><tr><td>Azúcares</td><td>76g</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>8.35g</td></tr><tr><td>Sodio</td><td>0mg</td></tr><tr><td>Fibra</td><td>13g</td></tr></table>		Información nutricional	Por 100g	Energía	380kcal	Grasas totales	0g	Grasas saturadas	0g	Hidratos de carbono	104g	Azúcares	76g	Proteínas	8.35g	Sodio	0mg	Fibra	13g
		Información nutricional	Por 100g																			
		Energía	380kcal																			
		Grasas totales	0g																			
	Grasas saturadas	0g																				
	Hidratos de carbono	104g																				
	Azúcares	76g																				
Proteínas	8.35g																					
Sodio	0mg																					
Fibra	13g																					
Proceso de elaboración	Deshidratación por liofilización - Rebanado																					
	Conservación del producto	El producto conserva sus propiedades durante 24 meses en un ambiente fresco y seco (Tª <25°C, H.R. <78% recomendada), en su envase no abierto, sin cambios significativos ni exposición directa a una iluminación intensa.																				
	Vida útil estimada	24 meses																				
	Forma de consumo	Como ingrediente en procesos alimenticios																				
	Consumidores potenciales	- Snacks saludables - Cereales y desayunos (topping crujiente) - Repostería y panadería (decoración, infusión en masas) - Mixología y coctelería - Alimentos funcionales y barras energéticas																				
	Alérgenos	Libre de alérgenos																				
	Registro sanitario	Aviso de funcionamiento de COFEPRIS																				
	Origen	México																				
Partida arancelaria	0804.30.00.00																					



Especificación de producto:
Manzana en rodajas

Concepto		Descripción
Características del producto	Fisicoquímicas	Tamaño de partícula (micras)
		N/A
	Microbiológicas	% Humedad relativa
		5% máx
		Mesófilos aerobios (UFC/g)
		<1000
	Sensoriales	Mohos y levaduras (UFC/g)
		<100
		Coliformes totales (UFC/g)
		<10
	Seguridad alimentaria	Coliformes fecales (UFC/g)
		<10
		Olor
		Aroma frutal de intensidad media a alta, que destaca por su carácter fresco, familiar y dulce
		Color
		El color (verde, rojo o amarillo, dependiendo de la variedad) es el natural de la fruta, aunque puede ser ligeramente más pálido
		Sabor
		Sabor amable, entre ácido y dulce, dependiendo de la variedad de manzana utilizada, mantiene el sabor de la manzana fresca
		Apariencia
		Rodajas que mantienen la forma en respecto a la natural, porosa y seca
		Buenas prácticas de manufactura
		BPM aplicadas en planta
		PPC tamices y cribas
		N/A
		GMO
		No contiene organismos modificados genéticamente, no ha sido elaborado a partir de los mismos ni ha sufrido contaminación accidental
		Tratamiento del producto
		El producto no ha sido irradiado ni tratado con ETO (Oxido de etileno).

Concepto		Descripción																			
Control de doc.	Código	...																			
	Fecha de elaboración	Enero 2026																			
	Versión/Rev.	Versión 0																			
Producto	Nombre común	Naranja liofilizada en polvo																			
	Producto	Naranja en polvo																			
	Variedad	Valencia - Navel																			
	Temporada	Septiembre - marzo																			
	Descripción	Polvo fino, de color naranja claro a intenso, que resulta de la liofilización del jugo, la pulpa y a veces la cáscara de naranjas frescas (comúnmente variedades Valencia o Navel). El polvo es 100% naranja pura, manteniendo su perfil de vitamina C y aceites esenciales intactos.																			
	Presentación	20kg																			
	Ingredientes	Naranja natural																			
	Tabla nutrimental	<table><tr><th>Información nutricional</th><th>Por 100g</th></tr><tr><td>Energía</td><td>320-350kcal</td></tr><tr><td>Agua</td><td><3g</td></tr><tr><td>Grasas totales</td><td>1.5-2g</td></tr><tr><td>Carbohidratos totales</td><td>80-85g</td></tr><tr><td> Azúcares naturales</td><td>45-55g</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>6-7.5g</td></tr><tr><td>Sodio</td><td>15-20mg</td></tr><tr><td>Fibra</td><td>10-15g</td></tr></table>		Información nutricional	Por 100g	Energía	320-350kcal	Agua	<3g	Grasas totales	1.5-2g	Carbohidratos totales	80-85g	Azúcares naturales	45-55g	Proteínas	6-7.5g	Sodio	15-20mg	Fibra	10-15g
	Información nutricional	Por 100g																			
	Energía	320-350kcal																			
Agua	<3g																				
Grasas totales	1.5-2g																				
Carbohidratos totales	80-85g																				
Azúcares naturales	45-55g																				
Proteínas	6-7.5g																				
Sodio	15-20mg																				
Fibra	10-15g																				
Proceso de elaboración	Liofilización / molido																				
Consumo	Conservación del producto	El producto conserva sus propiedades durante 24 meses en un ambiente fresco y seco (Tª <25°C, H.R. <78% recomendada), en su envase no abierto, sin cambios significativos ni exposición directa a una iluminación intensa.																			
	Vida útil estimada	24 meses																			
	Forma de consumo	Como ingrediente en procesos alimenticios																			
	Consumidores potenciales	• Panificación: Aromatizante natural para bizcochos y galletas sin añadir humedad extra a la masa. • Suplementos y bebidas: Ingrediente clave en polvos para jugos instantáneos, electrolitos y cápsulas de vitamina C. • Heladería y lácteos: Para saborizar yogures y helados con un perfil natural y colorante. • Sazonadores: Para carnes, pescados y vinagretas, aportando un toque cítrico sin la acidez agresiva del limón																			
	Alérgenos	Libre de alérgenos																			
	Registro sanitario	Aviso de funcionamiento de COFEPRIS																			
	Origen	México																			
	Partida arancelaria	Partida 0805.10 - 0813.90																			



Especificación de producto:
Naranja liofilizada

Concepto		Descripción
Características del producto	Fisicoquímicas	Tamaño de partícula (micras)
		99% malla 30
	Microbiológicas	% Humedad relativa
		5% máx
	Sensoriales	Mesófilos aerobios (UFC/g)
		<1000
		Mohos y levaduras (UFC/g)
		<100
	Seguridad alimentaria	Coliformes totales (UFC/g)
		<10
		Coliformes fecales (UFC/g)
		<10
		Olor
		Aroma intenso a jugo de naranja recién exprimido, con notas pronunciadas de aceites esenciales de la cáscara (limonelo). Es mucho más "limpio" y brillante que un polvo secado por calor.
		Color
		Polvo fino, de color naranja pálido a intenso, con pequeños puntos visibles que corresponden a las glándulas de aceite de la cáscara.
		Sabor
		Equilibrio entre dulzor natural (característico de la naranja Valencia) y acidez cítrica. El sabor es concentrado, sin regustos amargos o quemados, ofreciendo un perfil de sabor "fresco".
		Apariencia
		Polvo ligero y poroso, altamente higroscópico.
		Buenas prácticas de manufactura
		BPM aplicadas en planta
		PPC tamices y cribas
		>1.25mm. Tamiz
		GMO
		No contiene organismos modificados genéticamente, no ha sido elaborado a partir de los mismos ni ha sufrido contaminación accidental
		Tratamiento del producto
		El producto no ha sido irradiado ni tratado con ETO (Oxido de etileno).



Especificación de producto:
Piña liofilizada

Concepto		Descripción																	
Información del producto	Control de doc.	Código	...																
		Fecha de elaboración	Enero de 2026																
		Versión/Rev.	Versión 0																
	Producto	Nombre común	Piña en polvo																
		Producto	Piña liofilizada en polvo																
		Variedad	Miel y Cayena																
		Temporada	Todo el año																
		Descripción	Polvo fino, fluido y homogéneo, obtenido de la pulpa de la piña, sin conservadores, aditivos o azúcar añadida.																
		Presentación	20kg																
		Ingredientes	Piña natural																
		Tabla nutrimental	<table><tr><th>Información nutricional</th><th>Por 100g</th></tr><tr><td>Energía</td><td>330kcal</td></tr><tr><td>Grasas totales</td><td>1g</td></tr><tr><td>Grasas saturadas</td><td>0g</td></tr><tr><td>Hidratos de carbono</td><td>75g</td></tr><tr><td>Azúcares</td><td>65g</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>5g</td></tr><tr><td>Sodio</td><td>15mg</td></tr></table>		Información nutricional	Por 100g	Energía	330kcal	Grasas totales	1g	Grasas saturadas	0g	Hidratos de carbono	75g	Azúcares	65g	Proteínas	5g	Sodio
	Información nutricional	Por 100g																	
	Energía	330kcal																	
	Grasas totales	1g																	
	Grasas saturadas	0g																	
	Hidratos de carbono	75g																	
	Azúcares	65g																	
	Proteínas	5g																	
	Sodio	15mg																	
Proceso de elaboración	Deshidratación por liofilización / molido																		
	Conservación del producto	El producto conserva sus propiedades durante 24 meses en un ambiente fresco y seco (Tª <25°C, H.R. <78% recomendada), en su envase no abierto, sin cambios significativos ni exposición directa a una iluminación intensa.																	
	Vida útil estimada	24 meses																	
	Forma de consumo	Como ingrediente en procesos alimenticios																	
	Consumidores potenciales	- Bebidas energéticas, refrescantes e hidratantes en polvo: 1-10% - Jugos naturales, helados, postres, malteadas: 5-20% - Confitería, dulces blandos y duros, salsas: 1-10% - Harinas, panificación, snacks: 5-15% - Infusiones: 10%																	
	Alérgenos	Libre de alérgenos																	
	Registro sanitario	Aviso de funcionamiento de COFEPRIS																	
	Origen	México																	
Partida arancelaria	0804.30.00.00																		



Especificación de producto:
Piña liofilizada

Concepto		Descripción
Características del producto	Fisicoquímicas	Tamaño de partícula (micras)
		99% malla 30
		% Humedad relativa
		5% máx
	Microbiológicas	Mesófilos aerobios (UFC/g)
		<1000
		Mohos y levaduras (UFC/g)
		<100
	Sensoriales	Coliformes totales (UFC/g)
		<10
		Coliformes fecales (UFC/g)
		<10
		Olor
		Característico de la piña madura
		Color
		Amarillo característico de la piña madura
	Seguridad alimentaria	Sabor
		Presenta un sabor intensamente dulce con una acidez equilibrada. Al rehidratarse o consumirse, libera rápidamente las notas características de la piña madura.
		Apariencia
		Polvo fino, flujo libre
		Buenas prácticas de manufactura
		BPM aplicadas en planta
		PPC tamices y cribas
		>1.25mm. Tamiz
		GMO
		No contiene organismos modificados genéticamente, no ha sido elaborado a partir de los mismos ni ha sufrido contaminación accidental
		Tratamiento del producto
		El producto no ha sido irradiado ni tratado con ETO (Oxido de etileno).



Especificación de producto:

Toronja liofilizada

Concepto		Descripción																			
Información del producto	Control de doc.	Código	...																		
		Fecha de elaboración	Enero 2026																		
		Versión/Rev.	Versión 0																		
	Producto	Nombre común	Toronja liofilizada en polvo																		
		Producto	Toronja en polvo																		
		Variedad	Ruby red																		
		Temporada	Septiembre - marzo																		
		Descripción	El polvo de toronja liofilizado no solo funciona como un saborizante, sino como un modificador de sabor. Su capacidad para aportar amargor natural permite reducir el uso de sales o azúcares en formulaciones complejas, mejorando el perfil nutricional del producto final.																		
		Presentación	20kg																		
		Ingredientes	Toronja natural																		
		Tabla nutrimental	<table><tr><th>Información nutricional</th><th>Por 100g</th></tr><tr><td>Energía</td><td>330-360kcal</td></tr><tr><td>Agua</td><td><3g</td></tr><tr><td>Grasas totales</td><td>1-2g</td></tr><tr><td>Carbohidratos totales</td><td>80-85g</td></tr><tr><td> Azúcares naturales</td><td>50-60g</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>6.5-8g</td></tr><tr><td>Sodio</td><td>15-20mg</td></tr><tr><td>Fibra</td><td>10-14g</td></tr></table>		Información nutricional	Por 100g	Energía	330-360kcal	Agua	<3g	Grasas totales	1-2g	Carbohidratos totales	80-85g	Azúcares naturales	50-60g	Proteínas	6.5-8g	Sodio	15-20mg	Fibra
	Información nutricional	Por 100g																			
	Energía	330-360kcal																			
	Agua	<3g																			
	Grasas totales	1-2g																			
	Carbohidratos totales	80-85g																			
	Azúcares naturales	50-60g																			
	Proteínas	6.5-8g																			
	Sodio	15-20mg																			
Fibra	10-14g																				
Proceso de elaboración	Liofilización / molido																				
Conservación del producto	El producto conserva sus propiedades durante 24 meses en un ambiente fresco y seco (Tª <25°C, H.R. <78% recomendada), en su envase no abierto, sin cambios significativos ni exposición directa a una iluminación intensa.																				
Vida útil estimada	24 meses																				
Forma de consumo	Como ingrediente en procesos alimenticios																				
Consumidores potenciales	• Nutracéuticos: El polvo es muy demandado para cápsulas y bebidas enfocadas en el metabolismo y la salud cardiovascular, por su contenido de naringenina. • Bebidas funcionales: Como base para hard seltzers o sodas naturales que requieren un perfil de sabor distintivo y bajo en calorías. • Cosmética natural: Utilizado en exfoliantes faciales y mascarillas por sus propiedades antioxidantes y su aroma.																				
Alérgenos	Libre de alérgenos																				
Registro sanitario	Aviso de funcionamiento de COFEPRIS																				
Origen	México																				
Partida arancelaria	2008.30.07																				



Especificación de producto:
Toronja liofilizada

Concepto		Descripción
Características del producto	Fisicoquímicas	Tamaño de partícula (micras)
		99% malla 30
	Microbiológicas	% Humedad relativa
		5% máx
	Sensoriales	Mesófilos aerobios (UFC/g)
		<1000
		Mohos y levaduras (UFC/g)
		<100
	Seguridad alimentaria	Coliformes totales (UFC/g)
		<10
		Coliformes fecales (UFC/g)
		<10
		Olor
		Aroma cítrico distintivo, fresco y con el toque amargo característico del flavonoide naringenina, muy persistente.
		Color
		Rosa pálido a crema.
		Sabor
		Equilibrio entre acidez y dulzor, seguido por el amargor refrescante natural del fruto. El sabor es concentrado y natural.
		Apariencia
		Polvo fino, de color rosa pálido a crema, dependiendo de si se liofiliza solo el jugo o la fruta entera (con cáscara).
		Buenas prácticas de manufactura
		BPM aplicadas en planta
		PPC tamices y cribas
		>1.25mm. Tamiz
		GMO
		No contiene organismos modificados genéticamente, no ha sido elaborado a partir de los mismos ni ha sufrido contaminación accidental
		Tratamiento del producto
		El producto no ha sido irradiado ni tratado con ETO (Oxido de etileno).