

NOVAL COMPANY S.A.C.

¿Quiénes somos?

Somos Noval Company SAC., una empresa peruana productora, comercializadora y agroexportadora de productos peruanos frescos y procesados al mundo. Estamos involucrados en el cultivo, procesamiento y abastecimiento de productos agrícolas de la mejor calidad, tales como: ají amarillo, rocoto, ají limo, maracuyá, granadilla, maíz choclo, lúcuma, maíz morado, camote, mamey, oca, mashua, chirimoya, entre otros en las categorías de hortalizas, frutas y tubérculos frescos de acuerdo a las necesidades de nuestros clientes.



FICHA TÉCNICA



ESPECIFICACIONES

Denominación del bien	MARACUYA
Denominación técnica	MARACUYA FRESCA
Nombre científico	Passiflora edulis
Grupo/familia/clase	Alimentos, bebidas y tabaco/Fruta fresca/Maracuyás
Subpartida Nacional	0810.90.10.00
Unidad de medida	Cajas de 3 y 10 kg
Tiempo de vida útil	10 días
Autorización sanitaria	N°000537-MINAGRI-SENASA-LIMACALLAO
Procedencia	Perú
Zonas de producción	Piura, Lambayeque, Junín y Lima

CARCATERÍSTICAS TÉCNICA DEL BIEN

Proceso	Este producto pasa por un cuidadoso proceso de selección, clasificación y empackado garantizando su calidad y buen estado.
Apariencia	Fruto en forma de baya oval o redonda, de entre 4 y 10 cm de diámetro.
Color	Cáscara amarilla verdosa y pulpa naranja.
Sabor	Agridulce.
Textura	Fibrosa y jugosa.
Olor	Aromático característico.
Atributos	Deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Condiciones y almacenamiento	Trasladar a temperatura ambiente y almacenar a temperatura de refrigeración de 5°.
Presentación	Cajas de cartón de 3 y 10 kg.
Usos	Se usa para jugos, pulpas y postres; y productos industrializados de alimentos e industria cosmética.

VENTANA COMERCIAL

ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC
											
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

📍 Calle Vírgenes del Sol Mz. S Lt. 1, San Juan de Lurigancho
Lima - Perú



www.novalcompany.com.pe



+51 943 405 183

+51 980 287 457



nladosr@novallcompany.com.pe

jladosr@novallcompany.com.pe

FICHA TÉCNICA



ESPECIFICACIONES

Denominación del bien	GRANADILLA
Denominación técnica	GRANADILLA, FRUTA FRESCA
Nombre científico	Passiflora ligularis
Grupo/familia/clase	Alimentos, bebidas y tabaco/Fruta fresca/Maracuyás
Subpartida Nacional	0810.90.10.00
Unidad de medida	Cajas de 3 y 8 kg
Tiempo de vida útil	7 días
Autorización sanitaria	N°000537-MINAGRI-SENASA-LIMACALLAO
Procedencia	Perú
Zonas de producción	Pasco, Huánuco, Amazonas, Junín y La Libertad

CARCATERÍSTICAS TÉCNICA DEL BIEN

Proceso	Este producto pasa por un cuidadoso proceso de selección, clasificación y empackado garantizando su calidad y buen estado.
Apariencia	Fruto de forma redonda con cáscara rígida y blanda.
Color	Cáscara anaranjada con ligeros tonos oscuros y pulpa de color blanco co pepas negras.
Sabor	Dulce.
Textura	Fibrosa y jugosa.
Olor	Aromático característico.
Atributos	Deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Condiciones y almacenamiento	Trasladar a temperatura ambiente y almacenar a temperatura de refrigeración de 5°.
Presentación	Cajas de cartón de 3 y 8 kg.
Usos	Se consume cruda como fruta y se usa para jugos, pulpas y postres; y productos industrializados de alimentos e industria cosmética.

VENTANA COMERCIAL

ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC
											

📍 Calle Vírgenes del Sol Mz. S Lt. 1, San Juan de Lurigancho
Lima - Perú



www.novalcompany.com.pe



+51 943 405 183

+51 980 287 457



nladosr@novalcompany.com.pe

jladosr@novalcompany.com.pe

FICHA TÉCNICA



ESPECIFICACIONES

Denominación del bien	LUCUMA
Denominación técnica	LUCUMA, FRUTA FRESCA
Nombre científico	Pouteria lucuma
Grupo/familia/clase	Alimentos, bebidas y tabaco/Fruta fresca/Frutas nominant
Subpartida Nacional	0810.90.90.00
Unidad de medida	Cajas de 5 y 10 kg
Tiempo de vida útil	9 días
Autorización sanitaria	N°000537-MINAGRI-SENASA-LIMACALLAO
Procedencia	Perú
Zonas de producción	Los valles de Cañete, Huaral, Huacho y Chincha, Piura, Cajamarca, La Libertad, Ica y Ayacucho.

CARCATERÍSTICAS TÉCNICA DEL BIEN

Proceso	Este producto pasa por un cuidadoso proceso de selección, clasificación y empaque garantizando su calidad y buen estado.
Apariencia	El fruto es una baya esférica de 4 a 17 cm de diámetro.
Color	Cáscara verde oscura y pulpa anaranjada.
Sabor	Dulce.
Textura	Fibrosa y arenosa.
Olor	Aromático característico.
Atributos	Deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Condiciones y almacenamiento	Trasladar a temperatura ambiente y almacenar a temperatura de refrigeración de 5°.
Presentación	Cajas de cartón de 5 y 10 kg.
Usos	Se consume como fruta, como base para postres, jugos y como materia prima para productos industrializados.

VENTANA COMERCIAL

ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC
											
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

FICHA TÉCNICA



ESPECIFICACIONES

Denominación del bien	CHIRIMOYA
Denominación técnica	CHIRIMOYA, FRUTO FRESCO
Nombre científico	Annona cherimola
Grupo/familia/clase	Alimentos, bebidas y tabaco/Fruta fresca/Chirimoyas
Subpartida Nacional	0810.90.20.00
Unidad de medida	Cajas de 5 y 7 kg
Tiempo de vida útil	7 días
Autorización sanitaria	N°000537-MINAGRI-SENASA-LIMACALLAO
Procedencia	Perú
Zonas de producción	Lima, Cajamarca, Piura, Junín y Apurímac

CARCATERÍSTICAS TÉCNICA DEL BIEN

Proceso	Este producto pasa por un cuidadoso proceso de selección, clasificación y empackado garantizando su calidad y buen estado.
Apariencia	Fruta de forma redonda de tamaño regular.
Color	Cáscara verde oscura y pulpa blanca con pepas negras.
Sabor	Dulce.
Textura	Fibrosa y arenosa.
Olor	Aromático característico.
Atributos	Deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Condiciones y almacenamiento	Trasladar a temperatura ambiente y almacenar a temperatura de refrigeración de 5°.
Presentación	Cajas de cartón de 5 y 7 kg.
Usos	Se consume como fruta, como base para postres, jugos y como materia prima para productos industrializados.

VENTANA COMERCIAL

ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC
											
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

FICHA TÉCNICA



ESPECIFICACIONES

Denominación del bien	GUANABANA
Denominación técnica	GUANABANA, FRUTA FRESCA
Nombre científico	Annona muricata
Grupo/familia/clase	Alimentos, bebidas y tabaco/Fruta fresca/Frutas nominant
Subpartida Nacional	0810.90.20.00
Unidad de medida	Cajas de 5 y 7 kg
Tiempo de vida útil	9 días
Autorización sanitaria	N°000537-MINAGRI-SENASA-LIMACALLAO
Procedencia	Perú
Zonas de producción	Junín, La Libertad, Ucayali, Loreto, Ica y Lima

CARCATERÍSTICAS TÉCNICA DEL BIEN

Proceso	Este producto pasa por un cuidadoso proceso de selección, clasificación y empackado garantizando su calidad y buen estado.
Apariencia	Fruto de forma redonda y tamaño mediano.
Color	Cáscara verde y pulpa de color blanco con pepas negras.
Sabor	Dulce.
Textura	Suave y pulposa.
Olor	Aromático característico.
Atributos	Deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Condiciones y almacenamiento	Trasladar a temperatura ambiente y almacenar a temperatura de refrigeración de 5°.
Presentación	Cajas de cartón de 5 y 7 kg.
Usos	Se consume como fruta, como base para postres, jugos y como materia prima para productos industrializados.

VENTANA COMERCIAL

ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC
											
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

FICHA TÉCNICA



ESPECIFICACIONES

Denominación del bien	PLATANO DE ISLA
Denominación técnica	PLATANO DE ISLA, FRUTO FRESCO
Nombre científico	Musa spp
Grupo/familia/clase	Alimentos, bebidas y tabaco/Fruta fresca/Bananos
Subpartida Nacional	0803.10.10.00
Unidad de medida	Cajas de 5 y 10 kg
Tiempo de vida útil	10 días
Autorización sanitaria	N°000537-MINAGRI-SENASA-LIMACALLAO
Procedencia	Perú
Zonas de producción	Amazonas, San Martín y Junín

CARCATERÍSTICAS TÉCNICA DEL BIEN

Proceso	Este producto pasa por un cuidadoso proceso de selección, clasificación y empackado garantizando su calidad y buen estado.
Apariencia	De forma alargada y algo curvada, 14 cm de largo y 3 cm de ancho aproximadamente.
Color	Cáscara amarilla verdosa y amarillo; y, pulpa de color anaranjado.
Sabor	Dulce intenso y perfumado.
Textura	Carnosa, suave y fresca.
Olor	Aromático característico.
Atributos	Deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Condiciones y almacenamiento	Trasladar a temperatura ambiente y almacenar a temperatura de refrigeración de 5°.
Presentación	Cajas de cartón de 5 y 10 kg.
Usos	Se consume como fruta, como ingrediente para jugos, postres, compotas y otros.

VENTANA COMERCIAL

ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC
											
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

📍 Calle Vírgenes del Sol Mz. S Lt. 1, San Juan de Lurigancho
Lima - Perú



www.novalcompany.com.pe



+51 943 405 183

+51 980 287 457



nladosr@novallcompany.com.pe

jladosr@novallcompany.com.pe

FICHA TÉCNICA



ESPECIFICACIONES

Denominación del bien	PAPAYA
Denominación técnica	PAPAYA FRUTA FRESCA
Nombre científico	Carica papaya
Grupo/familia/clase	Alimentos, bebidas y tabaco/Fruta fresca/Papayas
Subpartida Nacional	0807.20.00.00
Unidad de medida	Cajas de 5 y 8 kg
Tiempo de vida útil	5 días
Autorización sanitaria	N°000537-MINAGRI-SENASA-LIMACALLAO
Procedencia	Perú
Zonas de producción	Ucayali, Cusco y Ayacucho

CARCATERÍSTICAS TÉCNICA DEL BIEN

Proceso	Este producto pasa por un cuidadoso proceso de selección, clasificación y empackado garantizando su calidad y buen estado.
Apariencia	Tiene una forma ovoide, la piel es de color amarillo-verdoso y en su interior abundan semillas negras, brillantes y picantes.
Color	Cáscara anaranjado verdoso y pulpa anaranjada.
Sabor	Dulce intenso y perfumado.
Textura	Carnosa, suave y fresca.
Olor	Aromático característico.
Atributos	Deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Condiciones y almacenamiento	Trasladar a temperatura ambiente y almacenar a temperatura de refrigeración de 5°.
Presentación	Cajas de cartón de 5 y 8 kg.
Usos	Se consume como fruta, como ingrediente para jugos, postres, compotas y otros.

VENTANA COMERCIAL

ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC
											
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

📍 Calle Vírgenes del Sol Mz. S Lt. 1, San Juan de Lurigancho
Lima - Perú



www.novalcompany.com.pe



+51 943 405 183

+51 980 287 457



nladosr@novalcompany.com.pe

jladosr@novalcompany.com.pe

FICHA TÉCNICA



ESPECIFICACIONES

Denominación del bien	PACAE
Denominación técnica	PACAE FRUTO FRESCO
Nombre científico	Inga edulis
Grupo/familia/clase	Alimentos, bebidas y tabaco/Fruta fresca/Frutas nominant
Subpartida Nacional	0810.90.90.00
Unidad de medida	Cajas de 5 y 10 kg
Tiempo de vida útil	5 – 10 días
Autorización sanitaria	N°000537-MINAGRI-SENASA-LIMACALLAO
Procedencia	Perú
Zonas de producción	Chiclayo, Casma, Mala, Trujillo.

CARCATERÍSTICAS TÉCNICA DEL BIEN

Proceso	Este producto pasa por un cuidadoso proceso de selección, clasificación y empackado garantizando su calidad y buen estado.
Apariencia	Es una fruta en forma de vaina miden entre 3 – 15 cm.
Color	Cáscara verde oscura y producto de color blanco con pepas negras.
Sabor	Dulce
Textura	Fibrosa y suave.
Olor	Característico.
Atributos	Deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Condiciones y almacenamiento	Trasladar a temperatura ambiente y almacenar a temperatura de refrigeración de 5°.
Presentación	Cajas de cartón de 5 y 10 kg.
Usos	Se consume como fruta y se le pueden sar otros usos.

VENTANA COMERCIAL

ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC
											
X	X	X	X	X							X

FICHA TÉCNICA



ESPECIFICACIONES

Denominación del bien	PEPINO DULCE
Denominación técnica	PEPINO DULCE FRESCO
Nombre científico	Solanum muricatum
Grupo/familia/clase	Alimentos, bebidas y tabaco/Fruta fresca/Frutas nominant
Subpartida Nacional	0707.00.00.00
Unidad de medida	Cajas de 5 y 12 kg
Tiempo de vida útil	7 días
Autorización sanitaria	N°000537-MINAGRI-SENASA-LIMACALLAO
Procedencia	Perú
Zonas de producción	Cañete, Lima.

CARCATERÍSTICAS TÉCNICA DEL BIEN

Proceso	Este producto pasa por un cuidadoso proceso de selección, clasificación y empackado garantizando su calidad y buen estado.
Apariencia	Fruto de forma alargada o en algunos casos de corazón.
Color	Cáscara de color amarillo con ciertas líneas azules y moradas y pulpa de color amarillo.
Sabor	Dulce
Textura	Jugosa.
Olor	Característico.
Atributos	Deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Condiciones y almacenamiento	Trasladar a temperatura ambiente y almacenar a temperatura de refrigeración de 5°.
Presentación	Cajas de cartón de 5 y 12 kg.
Usos	Se consume como fruta y se le pueden dar otros usos según se requiera para aprovechar sus propiedades nutricionales.

VENTANA COMERCIAL

ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC
											
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

📍 Calle Vírgenes del Sol Mz. S Lt. 1, San Juan de Lurigancho
Lima - Perú



www.novalcompany.com.pe



+51 943 405 183

+51 980 287 457



nladosr@novalcompany.com.pe

jladosr@novalcompany.com.pe

FICHA TÉCNICA



ESPECIFICACIONES

Denominación del bien	TUMBO
Denominación técnica	TUMBO FRESCO
Nombre científico	Passiflora tripartita
Grupo/familia/clase	Alimentos, bebidas y tabaco/Fruta fresca/Frutas nominant
Subpartida Nacional	0810.90.90.00
Unidad de medida	Cajas de 7 y 15 kg
Tiempo de vida útil	6 días
Autorización sanitaria	N°000537-MINAGRI-SENASA-LIMACALLAO
Procedencia	Perú
Zonas de producción	Ancash, Junín, Moquegua, Huancavelica y San Martín.

CARCATERÍSTICAS TÉCNICA DEL BIEN

Proceso	Este producto pasa por un cuidadoso proceso de selección, clasificación y empackado garantizando su calidad y buen estado.
Apariencia	Fruto de forma alargada que miden entre 8 y 10 cm.
Color	Cáscara de color amarillo o amarillo verdoso y pulpa de color anaranjado con semillas negras.
Sabor	Agridulce.
Textura	Jugosa.
Olor	Característico.
Atributos	Deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Condiciones y almacenamiento	Trasladar a temperatura ambiente y almacenar a temperatura de refrigeración de 5°.
Presentación	Cajas de cartón de 7 y 15 kg.
Usos	Se consume como fruta y se le pueden dar otros usos según se requiera para aprovechar sus propiedades nutricionales.

VENTANA COMERCIAL

ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC
											
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

FICHA TÉCNICA



ESPECIFICACIONES

Denominación del bien	TOMATE DE ARBOL
Denominación técnica	TOMATE DE ARBOL, FRUTO FRESCO
Nombre científico	Passiflora tripartita
Grupo/familia/clase	Alimentos, bebidas y tabaco/Fruta fresca/Frutas nominant
Subpartida Nacional	0810.90.30.00
Unidad de medida	Cajas de 7 y 15 kg
Tiempo de vida útil	7 días
Autorización sanitaria	N°000537-MINAGRI-SENASA-LIMACALLAO
Procedencia	Perú
Zonas de producción	Amazonas y Junín.

CARCATERÍSTICAS TÉCNICA DEL BIEN

Proceso	Este producto pasa por un cuidadoso proceso de selección, clasificación y empackado garantizando su calidad y buen estado.
Apariencia	El fruto es ovoide de 4 a 10 cm de largo x 3 a 5 cm de ancho.
Color	Cáscara de color anaranjado o anaranjado verdoso y pulpa de color anaranjado con semillas negras.
Sabor	Agridulce.
Textura	Jugosa.
Olor	Característico.
Atributos	Deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Condiciones y almacenamiento	Trasladar a temperatura ambiente y almacenar a temperatura de refrigeración de 5°.
Presentación	Cajas de cartón de 7 y 15 kg.
Usos	Se consume como fruta y se le pueden dar otros usos según se requiera para aprovechar sus propiedades nutricionales.

VENTANA COMERCIAL

ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC
											
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

FICHA TÉCNICA



ESPECIFICACIONES

Denominación del bien	LULO
Denominación técnica	LULO, FRUTO FRESCO
Nombre científico	Solanum quitoense
Grupo/familia/clase	Alimentos, bebidas y tabaco/Fruta fresca/Frutas nominant
Subpartida Nacional	0805.90.00.00
Unidad de medida	Cajas de 7 y 15 kg
Tiempo de vida útil	15 días
Autorización sanitaria	N°000537-MINAGRI-SENASA-LIMACALLAO
Procedencia	Perú
Zonas de producción	Oxapampa, Huánuco, Junín

CARCATERÍSTICAS TÉCNICA DEL BIEN

Proceso	Este producto pasa por un cuidadoso proceso de selección, clasificación y empackado garantizando su calidad y buen estado.
Apariencia	El fruto, parecido al tomate, es ovoide, de 4 a 6 cm de diámetro
Color	Cáscara de color anaranjado o anaranjado verdoso y pulpa de color anaranjado con semillas negras.
Sabor	Ácido.
Textura	Jugosa.
Olor	Característico.
Atributos	Deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Condiciones y almacenamiento	Trasladar a temperatura ambiente y almacenar a temperatura de refrigeración de 5°.
Presentación	Cajas de cartón de 7 y 15 kg.
Usos	Se consume en aguas de tiempo, jugos y se le pueden dar otros usos según se requiera para aprovechar sus propiedades nutricionales.

VENTANA COMERCIAL

ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC
											
X	X	X	X	X				X	X	X	X

📍 Calle Vírgenes del Sol Mz. S Lt. 1, San Juan de Lurigancho
Lima - Perú



www.novalcompany.com.pe



+51 943 405 183

+51 980 287 457



nladosr@novallcompany.com.pe

jladosr@novallcompany.com.pe

FICHA TÉCNICA



ESPECIFICACIONES

Denominación del bien	MAMEY
Denominación técnica	MAMEY FRUTO FRESCO
Nombre científico	Mammea americana
Grupo/familia/clase	Alimentos, bebidas y tabaco/Fruta fresca/Frutas nominant
Subpartida Nacional	0810.90.90.00
Unidad de medida	Cajas de 5 y 13 kg
Tiempo de vida útil	15 días
Autorización sanitaria	N°000537-MINAGRI-SENASA-LIMACALLAO
Procedencia	Perú
Zonas de producción	Tumbes, Piura, Lambayeque, Cajamarca y Lima.

CARCATERÍSTICAS TÉCNICA DEL BIEN

Proceso	Este producto pasa por un cuidadoso proceso de selección, clasificación y empackado garantizando su calidad y buen estado.
Apariencia	Fruto ovalado de forma alargada entre 14 y 15 cm.
Color	Cáscara de color marrón y pulpa de color anaranjado.
Sabor	Dulce.
Textura	Suave y fresca.
Olor	Característico.
Atributos	Deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Condiciones y almacenamiento	Trasladar a temperatura ambiente y almacenar a temperatura de refrigeración de 5°.
Presentación	Cajas de cartón de 7 y 13 kg.
Usos	Se consume como fruta y se le pueden dar otros usos según se requiera para aprovechar sus propiedades nutricionales.

VENTANA COMERCIAL

ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC
											
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

FICHA TÉCNICA



ESPECIFICACIONES

Denominación del bien	AGUAYMANTO
Denominación técnica	AGUAYMANTO, FRUTO FRESCO
Nombre científico	Physalis peruviana
Grupo/familia/clase	Alimentos, bebidas y tabaco/Fruta fresca/Frutas nominant
Subpartida Nacional	0810.90.50.00
Unidad de medida	Cajas de 3 y 8 kg
Tiempo de vida útil	10 días
Autorización sanitaria	N°000537-MINAGRI-SENASA-LIMACALLAO
Procedencia	Perú
Zonas de producción	Ancash, Ayacucho, Cajamarca y Cusco

CARCATERÍSTICAS TÉCNICA DEL BIEN

Proceso	Este producto pasa por un cuidadoso proceso de selección, clasificación y empackado garantizando su calidad y buen estado.
Apariencia	Fruto redondo cubierto con un cáliz pardo claro.
Color	Fruto de color anaranjado.
Sabor	Agridulce
Textura	Blanda y fresca.
Olor	Aromático cítrico característico.
Atributos	Deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Condiciones y almacenamiento	Trasladar a temperatura ambiente y almacenar a temperatura de refrigeración de 5°.
Presentación	Cajas de cartón de 5 y 8 kg.
Usos	Se consume como fruta, como ingrediente para elaborar jugos, pulpas, postres y otros productos industrializados.

VENTANA COMERCIAL

ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC
											
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

FICHA TÉCNICA



ESPECIFICACIONES

Denominación del bien	CARAMBOLA
Denominación técnica	CARAMBOLA, FRUTO FRESCO
Nombre científico	Averrhoa carambola
Grupo/familia/clase	Alimentos, bebidas y tabaco/Fruta fresca/Frutas nominant
Subpartida Nacional	0810.90.90.00
Unidad de medida	Cajas de 5 y 12 kg
Tiempo de vida útil	10 días
Autorización sanitaria	N°000537-MINAGRI-SENASA-LIMACALLAO
Procedencia	Perú
Zonas de producción	Chanchamayo, Satipo, Tingo María, Iquitos, Madre de dios, Loreto.

CARCATERÍSTICAS TÉCNICA DEL BIEN

Proceso	Este producto pasa por un cuidadoso proceso de selección, clasificación y empaque garantizando su calidad y buen estado.
Apariencia	Fruto en forma de estrella, mide entre 6 y 8 cm.
Color	Fruto de color amarillo.
Sabor	Característico.
Textura	Firme y fresco.
Olor	Característico.
Atributos	Deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Condiciones y almacenamiento	Trasladar a temperatura ambiente y almacenar a temperatura de refrigeración de 5°.
Presentación	Cajas de cartón de 5 y 12 kg.
Usos	Se consume en jugos y refrescos, también para elaborar pulpas y otros productos procesados.

VENTANA COMERCIAL

ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC
											
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

FICHA TÉCNICA



ESPECIFICACIONES

Denominación del bien	COCONA
Denominación técnica	COCONA, FRUTO FRESCO
Nombre científico	Solanum sessiliflorum
Grupo/familia/clase	Alimentos, bebidas y tabaco/Fruta fresca/Frutas nominant
Subpartida Nacional	0810.90.90.00
Unidad de medida	Cajas de 5 y 15 kg
Tiempo de vida útil	15 días
Autorización sanitaria	N°000537-MINAGRI-SENASA-LIMACALLAO
Procedencia	Perú
Zonas de producción	Amazonas, Ucayali, Iquitos, Chanchamayo, Pucallpa, Pasco, Ayacucho, San Martín, Loreto y Huánuco.

CARCATERÍSTICAS TÉCNICA DEL BIEN

Proceso	Este producto pasa por un cuidadoso proceso de selección, clasificación y empaque garantizando su calidad y buen estado.
Apariencia	Fruto de forma redonda de 4 a 12 cm de ancho y 3 a 6 cm de largo.
Color	Cáscara y pulpa amarillos.
Sabor	Agridulce
Textura	Firme y fresca.
Olor	Característico.
Atributos	Deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Condiciones y almacenamiento	Trasladar a temperatura ambiente y almacenar a temperatura de refrigeración de 5°.
Presentación	Cajas de cartón de 5 y 15 kg.
Usos	Se consume en jugos y refrescos, también para elaborar pulpas y otros productos procesados.

VENTANA COMERCIAL

ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC
											
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

FICHA TÉCNICA



ESPECIFICACIONES

Denominación del bien	TUNA
Denominación técnica	TUNA, FRUTO FRESCO
Nombre científico	Opuntia ficus-indica
Grupo/familia/clase	Alimentos, bebidas y tabaco/Fruta fresca/Frutas nominant
Subpartida Nacional	0810.90.90.00
Unidad de medida	Cajas de 5 y 15 kg
Tiempo de vida útil	10 días
Autorización sanitaria	N°000537-MINAGRI-SENASA-LIMACALLAO
Procedencia	Perú
Zonas de producción	Ayacucho, Arequipa, Apurpimac, Áncash y Lima.

CARCATERÍSTICAS TÉCNICA DEL BIEN

Proceso	Este producto pasa por un cuidadoso proceso de selección, clasificación y empackado garantizando su calidad y buen estado.
Apariencia	De forma ovoide esférica.
Color	Existen 3 variedades, verde, anaranjado y rojo.
Sabor	Dulce.
Textura	Carnosa, pulpa gelatinosa con semillas.
Olor	Característico.
Atributos	Deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Condiciones y almacenamiento	Trasladar a temperatura ambiente y almacenar a temperatura de refrigeración de 5°.
Presentación	Cajas de cartón de 5 y 15 kg.
Usos	Se consume como fruta, en jugos y otras preparaciones. Contiene calcio, potasio, sílice, sodio, hierro y magnesio.

VENTANA COMERCIAL

ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC
											
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

FICHA TÉCNICA



ESPECIFICACIONES

Denominación del bien	PLATANO BISCOCHO
Denominación técnica	PLATANO BISCOCHO FRESCO
Nombre científico	Musa spp
Grupo/familia/clase	Alimentos, bebidas y tabaco/Fruta fresca/Bananos
Subpartida Nacional	0803.10.10.00
Unidad de medida	Cajas de 5 y 10 kg
Tiempo de vida útil	10 días
Autorización sanitaria	N°000537-MINAGRI-SENASA-LIMACALLAO
Procedencia	Perú
Zonas de producción	San Martín, Piura, Loreto, Junín y Huánuco

CARCATERÍSTICAS TÉCNICA DEL BIEN

Proceso	Este producto pasa por un cuidadoso proceso de selección, clasificación y empackado garantizando su calidad y buen estado.
Apariencia	De forma alargada y algo curvada, mide de 4 a 10 cm.
Color	Cáscara amarilla y pulpa de color blanco.
Sabor	Dulce.
Textura	Carnosa, suave y fresca.
Olor	Característico.
Atributos	Deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Condiciones y almacenamiento	Trasladar a temperatura ambiente y almacenar a temperatura de refrigeración de 5°.
Presentación	Cajas de cartón de 5 y 10 kg.
Usos	Se consume como fruta, como ingrediente para jugos, postres, compotas y otros. Es rica en vitamina B6, vitamina C, manganeso, potasio y biotina.

VENTANA COMERCIAL

ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC
											
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

📍 Calle Vírgenes del Sol Mz. S Lt. 1, San Juan de Lurigancho
Lima - Perú



www.novalcompany.com.pe



+51 943 405 183

+51 980 287 457



nladosr@novallcompany.com.pe

jladosr@novallcompany.com.pe

FICHA TÉCNICA



ESPECIFICACIONES

Denominación del bien	PLATANO PALILLO
Denominación técnica	PLATANO PALILLO, FRUTO FRESCO
Nombre científico	Musa spp
Grupo/familia/clase	Alimentos, bebidas y tabaco/Fruta fresca/Bananos
Subpartida Nacional	0803.10.10.00
Unidad de medida	Cajas de 5 y 10 kg
Tiempo de vida útil	10 días
Autorización sanitaria	N°000537-MINAGRI-SENASA-LIMACALLAO
Procedencia	Perú
Zonas de producción	Piura, San Martín y Huánuco.

CARCATERÍSTICAS TÉCNICA DEL BIEN

Proceso	Este producto pasa por un cuidadoso proceso de selección, clasificación y empackado garantizando su calidad y buen estado.
Apariencia	De forma alargada y algo curvada, 14 cm de largo y 3 cm de ancho aproximadamente.
Color	Cáscara amarilla verdosa y amarillo; y, pulpa de color blanco
Sabor	Dulce.
Textura	Carnosa, suave y fresca.
Olor	Aromático característico.
Atributos	Deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Condiciones y almacenamiento	Trasladar a temperatura ambiente y almacenar a temperatura de refrigeración de 5°.
Presentación	Cajas de cartón de 5 y 10 kg.
Usos	Es consumido en frituras, crudo por sus grandes beneficios a la salud. Ayuda a reducir la tensión arterial gracias a su contenido de potasio.

VENTANA COMERCIAL

ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC
											
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

📍 Calle Vírgenes del Sol Mz. S Lt. 1, San Juan de Lurigancho
Lima - Perú



www.novalcompany.com.pe



+51 943 405 183

+51 980 287 457



nladosr@novallcompany.com.pe

jladosr@novallcompany.com.pe

FICHA TÉCNICA



ESPECIFICACIONES

Denominación del bien	CIRUELA
Denominación técnica	CIRUELA, FRUTO FRESCO
Nombre científico	Spondias purpurea
Grupo/familia/clase	Alimentos, bebidas y tabaco/Fruta fresca/Ciruelas
Subpartida Nacional	0813.20.00.00
Unidad de medida	Cajas de 10 kg
Tiempo de vida útil	De 3 a 4 días
Autorización sanitaria	N°000537-MINAGRI-SENASA-LIMACALLAO
Procedencia	Perú
Zonas de producción	Piura, Lambayeque, Tumbes, La Libertad, Ica, Lima, Áncash, Amazonas y San Martín

CARCATERÍSTICAS TÉCNICA DEL BIEN

Proceso	Este producto pasa por un cuidadoso proceso de selección, clasificación y empaque garantizando su calidad y buen estado.
Apariencia	De forma redonda u ovalada pequeña.
Color	Cáscara que va de verde, amarillo a rojizo y pulpa amarilla.
Sabor	Agridulce
Textura	Carnosa, suave y fresca.
Olor	Característico.
Atributos	Deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Condiciones y almacenamiento	Trasladar a temperatura ambiente y almacenar a temperatura de refrigeración de 5°.
Presentación	Cajas de cartón de 10 kg.
Usos	Se consume crudo como fruta. Es rica en vitamina C y E, contienen minerales como el hierro, magnesio, calcio, potasio y sodio.

VENTANA COMERCIAL

ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC
											
X	X	X	X	X							X

📍 Calle Vírgenes del Sol Mz. S Lt. 1, San Juan de Lurigancho
Lima - Perú



www.novalcompany.com.pe



+51 943 405 183

+51 980 287 457



nladosr@novallcompany.com.pe

jladosr@novallcompany.com.pe