

Polvo de saúco



¿Qué es el polvo de saúco?

El polvo de saúco y el polvo de jugo de saúco son ingredientes funcionales premium procedentes de *Sambucus nigra* — el saúco negro europeo, celebrado en todo el mundo por sus excepcionales propiedades de apoyo inmunitario y su rico contenido en antocianinas. Ambos productos se fabrican mediante liofilización (que preserva la máxima integridad nutricional) o secado por pulverización (para una dispersabilidad superior), para aportar la esencia concentrada del saúco en dos formatos optimizados.

Dos formatos — una baya, diferentes aplicaciones

Polvo de saúco (fruto entero) Producido a partir de la baya de saúco entera (piel, pulpa y semillas), este polvo liofilizado conserva la matriz nutricional completa de la baya: fibra dietética (8 g/100 g), azúcares naturales (8-12 %), antocianinas concentradas en la piel morada oscura, y el perfil completo de minerales y vitaminas. El color morado natural se transfiere magníficamente a los productos finales, mientras que el perfil de sabor frutal-ligeramente ácido aporta un carácter auténtico de saúco.

Polvo de jugo de saúco (concentrado de jugo) Producido a partir de jugo de saúco concentrado, este polvo secado por pulverización está diseñado para una dispersabilidad en agua superior y un impacto de sabor máximo en aplicaciones de baja dosis. La acidez concentrada (20-25 % de azúcares naturales) aporta un sabor intenso a saúco incluso a bajas tasas de inclusión. Con excelente estabilidad al calor (≤ 70 °C), es la opción preferida para gomitas, bebidas claras, mezclas de bebidas en polvo y

suplementos encapsulados donde la disolución rápida y la precisión del sabor son críticas.

La ciencia de las antocianinas del saúco

El principal bioactivo en ambos formatos son las antocianinas — los pigmentos flavonoides violáceos concentrados en la piel del saúco, que proporcionan tanto el color característico como los beneficios para la salud más estudiados de la baya. Las antocianinas son antioxidantes potentes que neutralizan los radicales libres y apoyan la respuesta inmunitaria natural del organismo. Combinadas con vitamina C, vitamina A (como beta-caroteno), potasio y hierro naturalmente presentes, el saúco aporta un soporte nutricional integral para el bienestar estacional.

Principales beneficios funcionales

- **Soporte del sistema inmunitario:** tradicionalmente utilizado para mejorar la resistencia al estrés estacional y apoyar la salud de las vías respiratorias superiores
- **Defensa antioxidante:** las antocianinas ayudan a combatir el estrés oxidativo a nivel celular
- **Densidad nutricional:** naturalmente rico en vitaminas A, C, potasio y hierro en una matriz de alimento integral
- **Color & sabor naturales:** color morado oscuro auténtico y sabor frutal-ácido sin aditivos artificiales
- **Versatilidad multi-formato:** fruta entera liofilizada para aplicaciones con fibra; jugo secado por pulverización para máxima solubilidad

Certificaciones & calidad

Verificado por Non-GMO Project, Kosher y Halal. Fabricado bajo condiciones conformes a ISO 22000 y HACCP. COA completo específico del lote disponible bajo pedido.

PROPIEDADES FÍSICAS & QUÍMICAS

Tabla de especificaciones de doble formato

Parámetro	Polvo de saúco	Polvo de jugo de saúco
Nombre botánico	Sambucus nigra	Sambucus nigra
Parte utilizada	Fruto entero (piel, pulpa, semillas)	Concentrado de jugo

Parámetro	Polvo de saúco	Polvo de jugo de saúco
Apariencia	Polvo morado oscuro fino	Polvo rojo purpúreo oscuro fino
Sabor / Aroma	Frutal, ligeramente ácido	Frutal, ácido concentrado
Método de procesamiento	Liofilización (preferida) / Secado por pulverización	Secado por pulverización (a partir del jugo)
Humedad	≤5,0 %	≤5,0 %
Cenizas	≤6,0 %	≤6,0 %
Solubilidad	Buena dispersabilidad en agua	Excelente dispersabilidad en agua
Color	Morado oscuro natural	Rojo purpúreo profundo
Azúcares naturales	8-12 %	20-25 % (concentrado)
Fibra dietética	8 g/100 g	Mínima (solo jugo)
Estabilidad al calor	Tolera ≤180 °C (horneado)	Estable ≤70 °C
Antocianinas	Naturalmente rico (concentrado en piel)	Naturalmente rico (concentrado)
Envase	Tambor kraft 25 kg o personalizado	Tambor kraft 25 kg o personalizado
Vida útil	24 meses	24 meses
Almacenamiento	Lugar fresco, seco y sombreado; mantener sellado, lejos de la luz solar directa	Lugar fresco, seco y sombreado; mantener sellado, lejos de la luz solar directa

Guía de selección de formato de producto

Necesidad de aplicación	Formato recomendado
Gomitas & confitería	Polvo de jugo de saúco (disolución uniforme, sabor concentrado)
Bebidas claras & bebidas en polvo	Polvo de jugo de saúco (excelente dispersabilidad)
Cápsulas & suplementos encapsulados	Polvo de jugo de saúco (disolución rápida, dosificación precisa)
Panadería & aplicaciones de alta temperatura	Polvo de saúco (estable hasta 180 °C)
Barritas proteicas & barritas energéticas	Polvo de saúco (contenido de fibra, aporte de textura)
Cereales de desayuno & granola	Polvo de saúco (fibra, color natural)
Batidos & postres congelados	Polvo de saúco (matriz de fruto entero, fibra)
Colorante de alimentos funcionales	Polvo de saúco (pigmento morado profundo natural)

NORMAS MICROBIOLÓGICAS & CONTAMINANTES

Parámetro de ensayo	Especificación	Método de ensayo
Recuento total de placas	≤100 000 UFC/g	ISO 4833
Levaduras y mohos	≤1 000 UFC/g	ISO 21527
Coliformes	≤100 UFC/g	ISO 4831
E. coli	Negativo/g	ISO 16649
Salmonella	Negativo/25 g	ISO 6579
Plomo (Pb)	≤0,5 ppm	ICP-MS
Arsénico (As)	≤0,5 ppm	ICP-MS
Cadmio (Cd)	≤0,3 ppm	ICP-MS
Mercurio (Hg)	≤0,1 ppm	ICP-MS
Residuos de plaguicidas	Conforme con USDA NOP y LMR UE	LC-MS/MS, GC-MS

Nota: COA completo específico del lote disponible bajo pedido para todos los parámetros de ensayo.

CERTIFICACIONES

Certificación	Estado	Organismo certificador
Non-GMO Project	✓ Verificado	Non-GMO Project
Vegano	✓ Verificado	Autodeclaración
Sin gluten	✓ Verificado	Laboratorio de terceros
Kosher	✓ Certificado	Agencia certificadora
Halal	✓ Certificado	Agencia certificadora
ISO 22000	✓ Conforme	Bureau Veritas / SGS
HACCP	✓ Conforme	Auditoría de terceros

APLICACIONES & DIRECTRICES DE USO

Matriz de aplicación principal

Categoría de aplicación	Recomendación de forma	Tasa de uso
-------------------------	------------------------	-------------

Suplementos de soporte inmunitario	Polvo de jugo (cápsulas, sobres)	200–500 mg por porción
Gomitas	Polvo de jugo (sabor concentrado)	1–3 % de inclusión
Bebidas funcionales	Polvo de jugo	1–3 g por porción
Mezclas de bebidas en polvo	Polvo de jugo	1–2 g por sobre
Batidos & postres congelados	Polvo de saúco	2–5 g por porción
Barritas proteicas & barritas energéticas	Polvo de saúco	3–8 % de inclusión
Panadería (pasteles, galletas)	Polvo de saúco (estable al calor)	2–5 % de inclusión
Cereales de desayuno & granola	Polvo de saúco	2–5 % de inclusión
Chocolate & confitería	Ambos formatos	Según especificación de formulación

Directrices de formulación

Formulación de suplemento de soporte inmunitario

Formato recomendado: polvo de jugo de saúco para cápsulas y comprimidos. Porción típica: 200–500 mg de polvo de saúco por cápsula o comprimido. Combinar con: vitamina C, zinc, equinácea, jengibre para formulaciones inmunitarias sinérgicas. MOQ de mezcla inmunitaria personalizada: 25 kg (se puede combinar saúco + equinácea + jengibre).

Formulación de gomitas

Formato recomendado: polvo de jugo de saúco (crítico: disolución uniforme + sabor concentrado). ¿Por qué no polvo de fruto entero?: contiene fibra que aumenta la viscosidad y afecta la textura de la gomita. Consideración térmica: el polvo de jugo es estable ≤ 70 °C — adecuado para procesos de cocción estándar de gomitas. Maridaje de sabor: el saúco se combina excelentemente con frambuesa, grosella negra, miel y limón. Aporte de color: color antociano rojo púrpureo profundo; ajustar el pH para mantener la estabilidad del color.

Aplicaciones sensibles al calor

Formato	Estabilidad al calor	Mejores aplicaciones
---------	----------------------	----------------------

Polvo de saúco (fruto entero liofilizado)	Tolera ≤ 180 °C	Horneado, galletas, pasteles, granola
Polvo de jugo de saúco (secado por pulverización)	Estable ≤ 70 °C	Gomitas, bebidas, cápsulas

Consideraciones sobre el contenido de azúcar

Polvo de saúco (fruto entero): 8-12 % de azúcares naturales por 100 g. Polvo de jugo de saúco (concentrado): 20-25 % de azúcares naturales por 100 g. Ambos son azúcares naturalmente presentes — sin azúcares añadidos. Incluir en los cálculos de azúcar total para el etiquetado nutricional.

Estabilidad del color de las antocianinas

Las antocianinas son sensibles al pH: más estables en condiciones ácidas (pH 2-4). El color se intensifica a pH más bajo; puede aparecer más azulado a pH más alto. Proteger del calor y la luz excesivos durante el almacenamiento. El color natural hace que el saúco sea ideal para aplicaciones de colorante de etiqueta limpia.

Notas de estabilidad

Las antocianinas pueden desvanecerse ligeramente con el tiempo — esta es una característica natural.

Estable en el envase original sellado (vida útil 24 meses).

Proteger del calor, la humedad y la luz solar directa.

La especificación de baja humedad (≤ 5 %) favorece la estabilidad a largo plazo.

Preguntas frecuentes

Q1: ¿Qué formato de polvo de saúco es mejor para las gomitas?

R: El polvo de jugo de saúco es la opción preferida para las formulaciones de gomitas. Proporciona una disolución uniforme en la matriz de la gomita, aporta un sabor ácido concentrado a saúco incluso a bajas tasas de inclusión (1-3 %), y no añade fibra que aumente la viscosidad o afecte la textura. El uso de polvo de saúco (fruto entero) en gomitas introduciría fibra insoluble que alteraría la textura lisa de la gomita y crearía una sensación arenosa indeseada.

Q2: ¿Cuál es el contenido de azúcar de cada formato de polvo de saúco?

R: El contenido de azúcar varía significativamente entre los dos formatos: Polvo de saúco (fruto entero): contiene 8–12 % de azúcares naturales por 100 g, con el azúcar presente naturalmente en la matriz de fruto entero junto con 8 g de fibra dietética por 100 g. Polvo de jugo de saúco: contiene 20–25 % de azúcares naturales por 100 g, concentrados a partir del jugo. Este mayor contenido de azúcar contribuye al intenso sabor agridulce y a la disolución rápida. Ambas cifras representan azúcares naturalmente presentes — sin azúcares ni edulcorantes añadidos.

Q3: ¿Cuál es la cantidad mínima de pedido para formulaciones personalizadas de mezcla inmunitaria?

R: El MOQ estándar para pedidos a granel es de 25 kg. Para formulaciones personalizadas de mezcla inmunitaria que combinan el saúco con ingredientes complementarios como equinácea, jengibre, vitamina C o zinc, el MOQ de 25 kg se aplica al producto mezclado total. Esto permite a las marcas crear formulaciones de soporte inmunitario diferenciadas con combinaciones de ingredientes sinérgicas cumpliendo los requisitos de volumen mínimo.

Q4: ¿Qué tan estables al calor son los polvos de saúco para aplicaciones de horneado y cocción?

R: La estabilidad al calor difiere significativamente entre los dos formatos: Polvo de saúco (fruto entero): tolera hasta 180 °C, lo que lo hace adecuado para galletas, pasteles, panes, barritas de granola y otros productos horneados que requieren procesamiento a alta temperatura. La liofilización preserva la integridad de antocianinas y nutrientes ante la exposición al calor. Polvo de jugo de saúco: estable a ≤ 70 °C, lo que lo hace adecuado para la fabricación de gomitas, el procesamiento de bebidas a baja temperatura y la producción de suplementos encapsulados, pero no se recomienda para aplicaciones de horneado a alta temperatura.

Q5: ¿Cuáles son las principales propiedades de apoyo a la salud del saúco?

R: Las principales propiedades de apoyo a la salud incluyen: (1) Soporte del sistema inmunitario — tradicionalmente utilizado para mejorar la resistencia al estrés estacional y apoyar la salud de las vías respiratorias superiores; (2) Defensa antioxidante — las antocianinas ayudan a neutralizar los radicales libres y combatir el estrés oxidativo; (3) Densidad nutricional — naturalmente rico en vitaminas A (como beta-caroteno) y C, potasio y hierro en una matriz de alimento integral.

Q6: ¿Cuál es la cantidad mínima de pedido y el tiempo de entrega?

R: El envase estándar a granel es de 25 kg por tambor kraft o cartón. El tiempo de entrega es de 10-20 días desde la confirmación del pedido. Muestras gratuitas están disponibles vía FedEx, UPS o EMS para la evaluación de calidad antes del pedido a granel.

Q7: ¿Se puede combinar el polvo de saúco con otros ingredientes de apoyo inmunitario en mezclas personalizadas?

R: Sí. Ofrecemos formulaciones de mezcla inmunitaria personalizada con nuestro MOQ estándar de 25 kg, combinando el saúco con ingredientes complementarios de apoyo inmunitario como equinácea, jengibre, astrágalo, andrógrafis, vitamina C y zinc. Contacte a nuestro equipo de ventas para discutir sus requisitos de formulación específicos y objetivos de sinergia.

Q8: ¿Es el polvo de saúco adecuado para formulaciones veganas y sin gluten?

R: Sí. El polvo de saúco y el polvo de jugo de saúco de ORGANICWAY son 100 % vegetales, sin ingredientes de origen animal, lo que los hace inherentemente veganos y vegetarianos. Como productos a base de fruta, son naturalmente sin gluten y sin alérgenos. Ambos formatos son adecuados para formulaciones de suplementos y alimentos veganos, vegetarianos y sensibles a alérgenos de etiqueta limpia.

EMBALAJE & ALMACENAMIENTO



Opciones de envasado estándar

Tamaño de paquete	Material	Unidades/palé
25 kg	Tambores kraft de grado alimentario	40 tambores/palé

Tamaño de paquete	Material	Unidades/palé
25 kg	Cartón de grado alimentario	40 cartones/palé
Personalizado	Bolsa de aluminio o formato de consumo	Bajo pedido

Condiciones de almacenamiento

Parámetro	Especificación
Temperatura	Lugar fresco, seco y sombreado (recomendado ≤ 25 °C)
Humedad	Baja humedad; evitar la humedad
Envase	Hermético, contenedor original sellado
Vida útil	24 meses desde la fecha de producción
Luz	Proteger de la luz solar directa (las antocianinas son sensibles a la luz)

For more information, please visit our website:

<https://es.organic-way.com/productos/polvo-de-sauco/>