



PERÚ

Ministerio
de Salud

Instituto Nacional
de Salud

TABLAS PERUANAS DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS

CENTRO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN Y
NUTRICIÓN INSTITUTO NACIONAL DE SALUD

LIMA, 2009



MINISTERIO DE SALUD DEL PERÚ

MINISTRO

Dr. Oscar Ugarte Ubillúz

VICEMINISTRO

Dr. Elias Melitón Arce Rodríguez

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD

JEFE

Dr. Aníbal Velásquez Valdivia

SUBJEFE

Dr. César Cabezas Sánchez

CENTRO NACIONAL DE SALUD PÚBLICA

Director General
Pedro Valencia Vásquez

CENTRO NACIONAL DE PRODUCTOS BIOLÓGICOS

Director General
Dr. Ricardo López Igunza

CENTRO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

Director General
Dr. Wilfredo Salinas Castro

CENTRO NACIONAL DE CONTROL DE CALIDAD

Director General
Q. F. Rubén Tabuchi Matsumoto

CENTRO NACIONAL DE SALUD INTERCULTURAL

Director General
Dr. Oswaldo Salaverry García

CENTRO NACIONAL DE SALUD OCUPACIONAL Y PROTECCIÓN DEL AMBIENTE PARA LA SALUD

Directora General
Dra. María del Carmen Gastañaga Ruiz

COMITÉ EDITOR
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD

PRESIDENTE

Dr. César Cabezas Sánchez

MIEMBROS

Dr. Pedro Álvarez Falconí
Blga. Elizabeth Anaya Ramírez
Q.F. Rosario Belleza Zamora
Dr. Zuño Burstein Alva
Dr. Walter Curioso Vílchez
Dr. Jorge González Mendoza
Dr. Alfredo Guillén Oneeglio
Dr. César Gutiérrez Villafuerte

Dr. Claudio Lanata de Las Casas
Dr. Percy Mayta Tristán
Dra. Silvia Mendocilla García
Mg. Graciela Rengifo García
Dra. Lely Solari Zerpa
Dr. Alonso Soto Tarazona
Dr. Javier Vargas Herrera
Lic. José Villegas Ortega

ASISTENTE EDITORIAL
Mg. Carolina Tarqui Mamani

CORRECTOR DE ESTILO
Lic. Daniel Cárdenas Rojas



PERÚ

Ministerio de
Salud

Instituto Nacional
de Salud

TABLAS PERUANAS DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS



Equipo Responsable de la elaboración:

Lic. María Reyes García
Lic. Iván Gómez-Sánchez Prieto
Bach. Cecilia Espinoza Barrientos
Lic. Fernando Bravo Rebatta
Lic. Lizette Ganoza Morón
Centro Nacional de Alimentación y Nutrición

Lima, 2009

Catalogación hecha por el Centro de Información y Documentación Científica del INS

Instituto Nacional de Salud (Perú)

Tablas peruanas de composición de alimentos / Elaborado por María Reyes García; Iván Gómez-Sánchez Prieto; Cecilia Espinoza Barrientos;

Fernando Bravo Rebatta y Lizette Ganoza Morón. – 8.^a ed. -- Lima: Ministerio de Salud, Instituto Nacional de Salud, 2009.

64 p.: 29,7 x 21,0 cm.

1. TABLA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS 2. ANÁLISIS DE ALIMENTOS 3. DIETAS/normas 4. PERÚ

- I. Reyes García, María
- II. Gómez-Sánchez Prieto, Iván
- III. Espinoza Barrientos, Cecilia
- IV. Bravo Rebatta, Fernando
- V. Ganoza Morón, Lizette
- VI. Instituto Nacional de Salud (Perú)
- VII. Perú. Ministerio de Salud

ISBN 978-9972-857-73-7

Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú N.^o 2009-02091

8.^a edición, 2009

©Ministerio de Salud, 2009

Av. Salaverry cuadra 8 s/n, Jesús María, Lima, Perú

Teléfono: (511) 431-0410

Telefax: 01 – 3156600 anexo 2669

Página Web: www.minsa.gob.pe

©Instituto Nacional de Salud, 2009

Cápac Yupanqui 1400, Jesús María, Lima, Perú

Teléfono.: 471-9920 Fax 471-0179

Correo electrónico: postmaster@ins.gob.pe

Página Web: www.ins.gob.pe

Publicación aprobada con R.J. N.^o 121-2008-OPD/INS

Se autoriza su reproducción total o parcial siempre y cuando se cite la fuente.

Agradecimientos

El Centro Nacional de Alimentación y Nutrición del Instituto Nacional de Salud agradece a todos los profesionales de la institución que contribuyeron en la realización y culminación del presente trabajo, especialmente a la Mg. María Inés Sánchez-Griñán Caballero y a todos los organismos que han hecho posible preparar esta nueva versión de las Tablas Peruanas de Composición de Alimentos, especialmente a:

Instituto Tecnológico Pesquero - Ministerio de la Producción

Dirección General de Salud Ambiental – Ministerio de Salud

Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA – Ministerio de Agricultura

Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual - INDECOPI

Instituto Nacional de Investigaciones de la Amazonía

Universidad Nacional Mayor de San Marcos

Universidad Nacional Agraria La Molina

Universidad Particular de San Martín de Porres

Universidad Peruana Cayetano Heredia – Laboratorio de Investigación y Desarrollo

Centro Internacional de la Papa

Instituto de Investigación Nutricional

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO)

Laboratorio La Molina Calidad Total

International Analytical Services SAC.

Z-Vicor S.R.Ltda.

Alex Stewart Assayers del Perú

Certificaciones del Perú S.A.

Inspectorate Service Perú SAC.

Intertek Testing Services Perú S.A.

ALICORP S.A.A.

Nestlé Perú S.A.

DSM Nutritional Products Perú S.A.

Contenido

	Pág.
INTRODUCCIÓN	7
CÓDIGOS Y GRUPOS DE ALIMENTOS	9
COMPONENTES: DEFINICIÓN Y EXPRESIÓN DE NUTRIENTES	10
PRESENTACIÓN DE LOS DATOS	12
FUENTE DE INFORMACIÓN	13
TABLAS PERUANAS DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS	14
A Cereales y derivados	14
B Verduras, hortalizas y derivados	18
C Frutas y derivados	24
D Grasas, aceites y oleaginosas	30
E Pescados y mariscos	32
F Carnes y derivados	38
G Leches y derivados	42
H Bebidas (alcohólicas y analcohólicas)	44
J Huevos y derivados	44
K Productos azucarados	46
L Misceláneos	46
P Otros alimentos nativos	48
Q Alimentos infantiles	50
T Leguminosas y derivados	52
U Tubérculos, raíces y derivados	56
V Tubérculos andinos	58
ANEXOS	
Anexo 1. Componentes de las Tablas Peruanas de Composición de Alimentos.	61
Anexo 2. Factores específicos atwater para alimentos.	62
Anexo 3. Factores de conversión de nitrógeno en proteínas.	63
Anexo 4. Tubérculos andinos.	64

Introducción

La presente versión de las Tablas Peruanas de Composición de Alimentos, es una actualización de la base de datos Tablas Peruanas de Composición de Alimentos¹. La versión actualizada 2009 contiene, adicionalmente, datos de nutrientes como el zinc y fibra dietaria e incorpora la composición de nuevos alimentos, algunos de los cuales se emplean en las raciones del Programa del Vaso de Leche a nivel nacional.

Esta actualización de los datos de composición de alimentos se ha basado en valiosa información proporcionada por grupos de investigación de diversas universidades como son: la Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Universidad Nacional Agraria La Molina y la Universidad Particular de San Martín de Porres; organismos oficiales como el Instituto Tecnológico Pesquero (Ministerio de la Producción), el Instituto Nacional de Investigaciones de la Amazonía, Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual, la Dirección General de Salud Ambiental, así como entidades especializadas como el Instituto de Investigación Nutricional, el Centro Internacional de la Papa, la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación; laboratorios acreditados como el Laboratorio La Molina Calidad Total y de empresas de la industria de alimentos como ALICORP, Nestlé Perú S.A, DSM y, finalmente, incorpora datos de la literatura científica y de tablas de composición de alimentos de otros países.

La metodología desarrollada en la actualización se fundamentó en un diagnóstico previo de la información de macro y micronutrientes de cada alimento, revisando la consistencia y el origen de los datos que se encontraban en las Tablas Peruanas de Composición de Alimentos, desde la edición de 1974² hasta la edición de 1996 (Op Cit).

La presente actualización considera información sobre energía y 20 nutrientes de 674 alimentos consumidos en el Perú. Todos los datos referidos proceden de análisis químico o son estimados por cálculo de acuerdo con las normas de compilación para garantizar su confiabilidad.

¹ Instituto Nacional de Salud, Centro Nacional de Alimentación y Nutrición. Tablas peruanas de composición de alimentos. 7.^o ed. Lima: Ministerio de Salud/INS; 1996.

² Instituto Nacional de Nutrición. La composición de los alimentos peruanos. 4.^o ed. Lima: Ministerio de Salud/INN; 1974.

Códigos y grupos de alimentos

Los códigos de los alimentos, así como su agrupación, han sido modificados respecto de las versiones anteriores, considerando parcialmente la propuesta de la FAO/LATINFOODS, con la finalidad de armonizar la información existente en otros países. Sin embargo, dada la importancia de los tubérculos para el país se ha agregado una categoría denominada Tubérculos andinos.

Considerando que muchos tubérculos, raíces y derivados tienen su origen en nuestro país y su importancia en la dieta del poblador, se ha considerado incluirlos como un grupo adicional, dentro de la propuesta antes mencionada, asignándole el Código V para estos alimentos.

Los códigos y grupos empleados son los siguientes:

Código	Grupo o Categoría
A	Cereales y derivados
B	Verduras, hortalizas y derivados
C	Frutas y derivados
D	Grasas, aceites y oleaginosas
E	Pescados y mariscos
F	Carnes y derivados
G	Leches y derivados
H	Bebidas (alcohólicas y analcohólicas)
J	Huevos y derivados
K	Productos azucarados
L	Misceláneos
P	Otros alimentos nativos
Q	Alimentos infantiles
T	Leguminosas y derivados
U	Tubérculos, raíces y derivados
V	Tubérculos andinos

En la Tabla de Composición, cada alimento tiene un código alfanumérico, determinado por un carácter alfabético que representa el grupo de alimentos al que pertenece y un carácter numérico que representa la posición de dicho ítem alimentario dentro del grupo de alimentos.

³ **Food and Agriculture Organization, Latinfoods.** Tabla de composición de alimentos de América Latina [Página en internet]. Washington DC: FAO; 2002. [Acceso: diciembre de 2007]. Disponible en: <http://www.rlc.fao.org/es/bases/alimento>.

Componentes: definición y expresión de nutrientes

La tabla contiene 22 columnas con datos numéricos para cada alimento, además del código que los identifica y el nombre de cada uno. Los componentes que corresponden a los identificadores (*tagnames*) de INFOODS descritos en el Anexo 1, se detallan a continuación:

Energía: se presenta en dos columnas, expresada en kilocalorías (kcal) y en kilojoules (kJ), correspondiendo la equivalencia de 4184 kJ por 1 kcal. Los valores energéticos han sido calculados empleando los factores de conversión recomendados por la FAO⁴, los cuales se listan en el Anexo 2. El valor de energía ha sido calculado de dos formas:

- Cuando se cuenta con el dato de fibra dietaria, se consideran los carbohidratos disponibles.
- Cuando no se tiene el dato de fibra dietaria, se consideran los carbohidratos totales.

Agua: representa el contenido de agua de cada alimento, obtenido por método gravimétrico, luego de ser sometido a la acción de 105 °C.

Proteína: valores calculados a partir del valor de nitrógeno total determinado por Kjelhdal, multiplicado por factores específicos según el alimento. (Anexo 3)

Lípidos: corresponde a los lípidos totales (triglicéridos, fosfolípidos, esteroles y compuestos relacionados), extraídos con solvente orgánico, en una muestra previamente desecada.

Carbohidratos totales: valores calculados por diferencia que incluye el valor de fibra dietaria. Se obtiene restando de 100, el peso en gramos de los macrocomponentes, según la siguiente fórmula:

$$\text{Carbohidratos totales (g)} = 100 - (\text{proteína} + \text{grasa} + \text{agua} + \text{ceniza} + \text{alcohol})$$

Carbohidratos disponibles: representan la fracción de carbohidratos que pueden ser digeridos por las enzimas humanas, absorbidos y que entran al metabolismo intermedio. No incluyen fibra dietaria, la cual puede ser fuente de energía solamente después de la fermentación. Para calcular los carbohidratos disponibles se resta de 100 el peso de los macrocomponentes expresado en gramos, aplicando la fórmula siguiente:

$$\text{Carbohidratos disponible (g)} = 100 - (\text{proteína} + \text{grasa} + \text{agua} + \text{ceniza} + \text{alcohol} + \text{fibra dietaria})$$

⁴ **Food and Agriculture Organization.** Food energy - methods of analysis and conversion factors. Rome: FAO; 2002. Report of Technical Workshop, Food and Nutrition Paper N.º 77.

Fibra cruda: obtenida por hidrólisis con ácido y soda, en una muestra previamente desgrasada y luego el residuo es secado, pesado, calcinado y pesado. Actualmente no se recomienda obtener fibra cruda, sin embargo, se mantiene en la tabla como referencia, hasta actualizar los datos de fibra dietaria.

Fibra dietaria total: valores obtenidos por el método enzimático del AOAC de Proski *et al.*

Cenizas: valores obtenidos por incineración del alimento en mufla.

Elementos minerales (calcio, fósforo, zinc y hierro): valores obtenidos por métodos químicos y por espectrometría de absorción atómica excepto el fósforo, determinado por método colorimétrico.

Vitaminas (β caroteno, retinol, vitamina A, tiamina, riboflavina, niacina, vitamina C, ácido ascórbico total): corresponden a valores obtenidos por diferentes métodos químicos.

Presentación de los datos

Un número importante de datos provienen de las Tablas Peruanas de Composición de Alimentos del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición del Instituto Nacional de Salud del Ministerio de Salud.

La versión actual de las Tablas Peruanas de Composición de Alimentos contiene celdas con el siguiente tipo de información:

- Números, que indican un valor para cada campo de energía o nutriente;
- Cero (0,0), cuando el nutriente no se encuentra presente en el alimento o está en cantidades trazas, y
- Cuando no se ha reportado o se desconoce el dato, se coloca la viñeta “•”.

Los resultados analíticos especificados corresponden a 100 g de alimento.

PC. corresponde a parte comestible.

Fuentes de información

A continuación se menciona las tablas de donde se ha obtenido los datos utilizados en la preparación de esta nueva versión de la Tablas Peruanas de Composición de Alimentos.

- **United States Department of Agriculture, Agricultural Research Service.** USDA National Nutrient Database for Standard Reference, Release 18. Nutrient Data Laboratory 2005. [Base de datos en Internet]. Washington DC: USDA/ARS; 2005. [Acceso: febrero de 2007]. Disponible en: <http://www.ars.usda.gov/bhnrc/ndl>.
- **Food and Agriculture Organization, Latinfoods.** Tabla de composición de alimentos de América Latina [Página en Internet]. Washington DC: FAO; 2002. [Acceso: diciembre de 2007]. Disponible en: <http://www.rlc.fao.org/es/bases/alimento>.
- **Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá (INCAP).** Tabla de composición de alimentos de Centroamérica [Página en Internet]. Guatemala: INCAP; 2006. [Acceso: diciembre de 2007]. Disponible en: <http://www.tabladealimentos.net/tca/TablaAlimentos/inicio.html>
- **Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, Instituto Nacional de Alimentación.** Tabla de composición de alimentos de Uruguay. Montevideo: MTSS/INA; 2002.
- **Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán.** Tabla de composición de alimentos mexicanos. Edición de Aniversario. México DF: Secretaría de Salud/ INCMNSZ; 1996.
- **Ministerio de Previsión Social y Salud Pública, División Nacional de Nutrición.** Tabla de composición de alimentos bolivianos. La Paz: MPSSP/DNN; 1984.
- **Instituto Nacional de Salud, Centro Nacional de Alimentación y Nutrición.** Tablas peruanas de composición de alimentos. 7.^o ed. Lima: INS/CENAN; 1996.

Tablas Peruanas de Composición de Alimentos

A - CEREALES Y DERIVADOS

Composición en 100 g de alimentos

CÓDIGO	Nombre del alimento	Energía <ENERC> kcal	Energía <ENERC> kJ	Agua <WATER> g	Proteínas <PROCNT> g	Grasa total <FAT> g	Carbohidratos totales <CHOCDF> g	Carbohidratos disponibles <CHOAVL> g	Fibra cruda g	Fibra dietaria <FIBTG> g	Cenizas <ASH> g
A 1	Achita, kiwicha o achis	343	1434	9,2	12,80	6,6	69,1	59,8	2,5	9,3	2,3
A 2	Arroz pilado o pulido cocido	115	480	72,2	2,40	0,1	25,2	25,2	0,1	•	0,1
A 3	Arroz blanco corriente	358	1500	13,4	7,80	0,7	77,6	77,6	0,4	•	0,5
A 4	Arroz con cáscara	325	1362	11,9	5,90	2,0	75,7	71,6	9,9	4,1	4,5
A 5	Avena envasada	380	1592	6,1	13,70	4,7	71,3	71,3	0,5	•	4,2
A 6	Avena, hojuela cocida	54	224	87,1	1,30	0,5	10,9	10,9	0,2	•	0,2
A 7	Avena, hojuela cruda	326	1364	8,8	13,30	4,0	72,2	61,6	1,7	10,6	1,7
A 8	Cañihua amarilla	344	1439	12,0	14,30	5,0	62,8	62,8	9,4	•	5,9
A 9	Cañihua gris	343	1437	12,4	14,00	4,5	64,0	64,0	9,8	•	5,1
A 10	Cañihua, hojuelas de	376	1572	8,1	17,60	8,3	60,7	60,7	10,2	•	5,3
A 11	Cañihua parda	343	1435	12,2	13,80	3,5	66,2	66,2	11,0	•	4,3
A 12	Cebada con cáscara	289	1210	9,7	8,40	2,0	77,5	60,2	7,3	17,3	2,4
A 13	Cebada, llunka de (morón americano)	252	1054	18,5	1,90	0,7	77,1	59,8	1,3	17,3	1,8
A 14	Cebada, mashka o machica	306	1279	10,0	8,60	0,7	77,4	67,3	6,6	10,1	3,3
A 15	Cebada para mote, pelada	328	1372	15,4	8,20	1,1	73,3	73,3	1,3	•	2,0
A 16	Cebada tostada, harina integral	282	1180	5,6	8,68	3,2	80,2	54,6	•	25,4	2,5
A 17	Cebada perlada o resbalada cocida	60	251	81,0	1,00	0,1	17,7	13,9	0,1	3,8	0,2
A 18	Cebada perlada o resbalada cruda	281	1174	13,3	5,30	0,6	79,8	64,2	0,5	15,6	1,0
A 19	Cebada tostada y molida (chaquepa)	349	1460	9,9	7,70	0,8	79,7	79,7	5,3	•	1,9
A 20	Chancay (bizcocho)	355	1485	19,4	8,80	6,9	64,4	64,4	1,1	•	0,5
A 21	Fideo crudo fortificado con hierro	337	1412	12,1	9,40	0,2	77,7	74,5	0,5	3,2	0,6
A 22	Fideo tallarín crudo fortificado con hierro	305	1274	20,4	9,50	0,1	69,6	66,4	1,1	3,2	0,4
A 23	Fideo tallarín sancochado fortificado con hierro	90	378	75,5	3,10	0,0	21,3	19,5	0,4	1,8	0,1
A 24	Galleta de soda (salada)	433	1810	4,8	10,10	14,7	68,0	65,0	0,7	3,0	2,4
A 25	Galleta de vainilla (dulce)	434	1814	4,8	6,00	12,7	74,9	73,8	0,9	1,1	1,6
A 26	Maíz alazán	346	1449	13,7	8,20	3,7	72,7	72,7	2,2	•	1,7
A 27	Maíz alazán (jora fresca)	289	1210	28,1	5,40	2,8	62,3	62,3	0,5	•	1,4
A 28	Maíz alazán (jora seca)	347	1450	13,8	7,00	3,6	73,8	73,8	1,7	•	1,8
A 29	Maíz amarillo	355	1486	13,5	6,70	4,8	73,6	73,6	3,8	•	1,4
A 30	Maíz, blanco crudo	341	1428	12,7	5,90	4,0	76,1	72,9	1,9	3,2	1,3
A 31	Maíz, blanco tostado	389	1628	4,6	7,20	4,6	82,1	82,1	4,4	•	1,5
A 32	Maíz, cancha tostada	339	1420	9,5	6,70	2,7	79,8	74,6	4,3	5,2	1,3
A 33	Maíz (chochoca)	349	1462	13,0	5,20	2,5	78,0	78,0	3,4	•	1,3
A 34	Maíz, grano fresco (choclo)	115	482	67,3	3,30	0,8	27,8	25,1	1,5	2,7	0,8

Calcio <CA> mg	Fósforo <P> mg	Zinc <ZN> mg	Hierro <FE> mg	β caroteno equivalentes totales <CARTBQ> μg	Retinol μg	Vitamina A equivalentes totales <VITA> μg	Tiamina <THIA> mg	Riboflavina <RIBF> mg	Niacina <NIA> mg	Vitamina C <VITC> mg	AscT mg	CÓDIGO
236	453	2,68	7,32	57,0	•	0,0	0,09	0,18	1,58	1,30	•	A 1
11	30	0,42	0,30	•	•	0,0	0,00	0,00	0,24	0,00	•	A 2
6	134	1,51	1,04	0,0	•	•	0,11	0,04	2,19	0,90	•	A 3
40	185	0,20	•	•	0,00	0,0	0,16	0,07	3,85	0,00	•	A 4
51	713	3,97	3,50	•	0,00	0,0	0,55	0,12	1,50	0,00	•	A 5
21	42	•	0,50	•	•	•	0,00	0,01	0,22	0,00	•	A 6
49	407	3,97	4,10	•	•	0,0	0,15	0,09	1,00	0,00	•	A 7
87	335	•	10,80	•	•	•	0,62	0,51	1,20	2,20	•	A 8
110	375	•	13,00	•	•	•	0,47	0,65	1,13	1,10	•	A 9
141	387	•	12,00	•	•	•	0,67	0,30	1,45	0,00	•	A 10
171	496	•	15,00	•	•	•	0,57	0,75	1,56	0,00	•	A 11
61	320	2,78	4,58	313,0	2,00	1,0	0,24	0,08	7,86	0,00	•	A 12
42	283	2,77	9,70	•	0,00	1,0	0,25	0,18	2,25	2,10	•	A 13
74	320	2,00	12,30	•	0,00	0,0	0,12	0,25	8,70	1,90	•	A 14
47	202	•	3,60	•	0,00	•	0,07	0,11	8,75	0,00	•	A 15
•	•	•	9,60	•	•	•	•	•	•	•	•	A 16
9	35	0,82	0,90	•	•	0,0	0,00	0,01	0,58	0,00	•	A 17
18	162	2,13	4,00	•	•	1,0	0,03	0,04	3,50	2,00	•	A 18
55	253	•	7,10	•	0,00	•	0,12	0,18	9,60	0,00	•	A 19
47	108	•	1,00	•	0,00	•	0,11	0,23	1,06	0,00	•	A 20
24	150	1,26	5,50	•	0,00	0,0	0,13	0,13	1,50	0,00	•	A 21
40	137	1,26	5,50	•	20,00	0,0	0,12	0,08	1,00	0,00	•	A 22
25	25	0,50	1,35	•	0,00	0,0	0,02	0,04	0,17	0,00	•	A 23
38	134	0,83	1,50	•	1,00	0,0	0,17	0,10	1,17	0,00	•	A 24
22	665	0,64	0,60	•	0,00	0,0	0,04	0,04	0,50	0,00	•	A 25
14	377	•	0,70	•	16,00	•	0,32	0,22	2,15	2,50	•	A 26
23	275	•	•	•	4,00	•	0,28	0,40	3,40	•	•	A 27
38	346	•	0,50	•	6,00	•	0,38	0,29	3,60	•	•	A 28
6	267	1,51	1,92	352,0	2,00	0,0	0,29	0,06	2,17	0,70	•	A 29
5	249	1,91	1,48	0,0	•	0,5	0,25	0,05	2,26	2,60	•	A 30
6	270	•	2,60	•	•	•	0,01	0,01	0,54	0,00	•	A 31
11	221	0,58	2,70	•	2,00	2,0	0,15	0,34	2,73	9,80	•	A 32
12	190	•	1,50	•	0,00	•	0,33	0,11	2,85	0,70	•	A 33
8	113	0,45	0,80	•	0,00	0,0	0,14	0,07	1,44	4,80	•	A 34

Composición en 100 g de alimentos

CÓDIGO	Nombre del alimento	Energía <ENERC> kcal	Energía <ENERC> kJ	Agua <WATER> g	Proteínas <PROCNT> g	Grasa total <FAT> g	Carbohidratos totales <CHOCDF> g	Carbohidratos disponibles <CHOAVL> g	Fibra cruda g	Fibra dietaria <FIBTG> g	Cenizas <ASH> g
A 35	Maíz, germinado seco	314	1313	22,0	6,20	3,2	67,0	67,0	0,4	•	1,6
A 36	Maíz, harina de	325	1358	11,9	8,70	6,5	71,2	61,6	3,9	9,6	1,7
A 37	Maíz, maicena	363	1517	8,3	0,26	0,1	91,3	90,4	0,0	0,9	0,1
A 38	Maíz, morado sin coronta	355	1487	11,4	7,30	3,4	76,2	76,2	1,8	•	1,7
A 39	Maíz, mote de (sancochado)	103	431	74,5	2,60	1,3	21,1	21,1	1,4	•	0,5
A 40	Maíz, pachuco de	349	1459	13,4	7,30	3,9	73,5	73,5	1,7	•	1,9
A 41	Maíz, para mote pelado	349	1461	12,6	5,90	2,1	78,3	78,3	2,3	•	1,1
A 42	Maíz, para mote sin pelar	345	1445	12,8	5,70	1,5	78,7	78,7	3,0	•	1,3
A 43	Maíz, polenta cruda de	322	1349	13,3	8,30	1,2	74,0	72,4	1,2	1,6	3,2
A 44	Maíz, tocosh crudo	192	803	52,7	2,60	2,2	41,3	41,3	1,4	•	1,2
A 45	Pan de cebada (serrano)	295	1236	24,4	7,20	0,2	66,2	66,2	2,6	•	2,0
A 46	Pan de labranza	328	1374	17,3	9,60	0,3	71,8	71,8	1,2	•	1,0
A 47	Pan de molde	317	1326	20,8	6,80	2,5	69,2	66,8	•	2,4	0,7
A 48	Pan francés	277	1161	27,0	8,40	0,2	62,9	60,5	0,6	2,4	1,5
A 49	Pan francés fortificado con hierro	277	1161	27,0	8,40	0,2	62,9	60,5	0,6	2,4	1,5
A 50	Quinua, afrecho de	338	1416	14,1	10,70	4,5	65,9	65,9	8,4	•	4,8
A 51	Quinua blanca (Junín)	343	1436	11,8	12,20	6,2	67,2	61,3	5,7	5,9	2,6
A 52	Quinua blanca (Puno)	346	1448	11,1	13,30	6,1	67,1	61,2	5,1	5,9	2,4
A 53	Quinua cocida	86	359	79,0	2,80	1,3	16,3	16,3	0,7	•	0,6
A 54	Quinua	343	1434	11,5	13,60	5,8	66,6	60,7	1,9	5,9	2,5
A 55	Quinua dulce, blanca (Junín)	352	1474	11,1	11,10	7,7	67,4	61,5	6,0	5,9	2,7
A 56	Quinua dulce, blanca (Puno)	340	1423	11,2	11,60	5,3	68,9	63,0	6,8	5,9	3,0
A 57	Quinua dulce, rosada (Junín)	352	1471	11,0	12,30	7,2	67,1	61,2	7,0	5,9	2,4
A 58	Quinua, harina de	341	1427	13,7	9,10	2,6	72,1	72,1	3,1	•	2,5
A 59	Quinua, hojuelas de	374	1563	7,0	8,50	3,7	78,6	78,6	3,8	•	2,2
A 60	Quinua rosada (Puno)	348	1454	10,2	12,50	6,4	67,6	61,7	3,1	5,9	3,3
A 61	Quinua, sémola de	355	1485	12,6	19,50	10,7	53,8	47,9	8,3	5,9	3,4
A 62	Sorgo	307	1283	12,2	8,00	4,0	72,8	66,5	7,5	6,3	3,0
A 63	Trigo, harina fortificada con hierro de	354	1480	10,8	10,50	2,0	76,3	73,6	1,5	2,7	0,4
A 64	Trigo, llunka de	312	1307	16,1	9,10	1,0	71,8	71,8	2,9	•	2,0
A 65	Trigo, harina tostada de (machica)	347	1453	9,0	7,90	1,2	79,9	77,2	4,1	2,7	2,0
A 66	Trigo, mote de (sancochado)	154	644	59,0	2,50	0,6	37,0	37,0	1,1	•	0,9
A 67	Trigo para mote pelado cocido	69	289	82,9	1,90	0,1	14,7	14,7	0,2	•	0,4
A 68	Trigo para mote pelado crudo	355	1484	12,5	9,80	0,9	74,6	74,6	0,7	•	2,2
A 69	Trigo, pelado	359	1503	12,6	8,40	1,4	76,1	76,1	2,0	•	1,5
A 70	Trigo resbalado cocido	90	379	77,9	2,80	0,3	18,6	18,6	0,3	•	0,4
A 71	Trigo resbalado crudo	357	1494	13,5	11,40	1,8	71,8	71,8	1,3	•	1,5
A 72	Trigo, sémola de	335	1403	12,1	7,80	1,1	78,4	74,5	0,9	3,9	0,6
A 73	Trigo	303	1267	11,6	10,30	1,9	74,7	62,5	3,0	12,2	1,5

Calcio <CA> mg	Fósforo <P> mg	Zinc <ZN> mg	Hierro <FE> mg	β caroteno equivalentes totales <CARTBQ> μg	Retinol μg	Vitamina A equivalentes totales <VITA> μg	Tiamina <THIA> mg	Riboflavina <RIBF> mg	Niacina <NIA> mg	Vitamina C <VITC> mg	AscT mg	CÓDIGO
22	285	•	0,40	•	4,00	•	0,28	0,36	3,02	•	•	A 35
64	454	1,73	2,00	•	•	0,0	0,45	0,13	2,25	1,20	•	A 36
2	13	0,06	•	•	•	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	•	A 37
12	328	•	0,20	•	8,00	•	0,38	0,22	2,84	2,10	•	A 38
14	78	•	1,20	•	0,00	•	0,03	0,09	0,54	0,00	•	A 39
89	348	•	3,70	•	5,00	•	0,41	0,31	2,87	3,90	•	A 40
47	187	•	3,80	•	0,00	•	0,16	0,08	2,64	1,90	•	A 41
9	166	•	4,40	•	0,00	•	0,26	0,14	2,63	2,10	•	A 42
70	58	0,41	2,00	•	•	0,0	0,09	0,06	4,45	0,90	•	A 43
11	44	•	•	•	0,00	•	0,02	0,20	1,25	0,80	•	A 44
60	224	•	6,50	•	0,00	•	0,30	0,23	6,35	•	•	A 45
40	107	•	1,60	•	0,00	•	0,13	0,14	1,22	1,00	•	A 46
13	60	0,74	0,40	•	•	0,0	0,08	0,16	1,22	0,00	•	A 47
35	101	0,74	1,00	•	0,00	0,0	0,11	0,16	1,14	1,00	•	A 48
35	101	0,74	3,14	•	0,00	0,0	0,33	0,26	3,14	1,00	•	A 49
573	342	•	4,00	•	0,00	•	0,21	0,22	1,00	•	•	A 50
85	155	3,30	4,20	•	0,00	0,0	0,20	0,15	0,95	0,00	•	A 51
120	165	2,50	4,31	330,0	0,00	0,0	0,40	0,24	1,80	0,00	•	A 52
27	61	•	1,60	•	•	•	0,01	0,00	0,26	0,00	•	A 53
56	242	3,30	7,50	•	•	0,0	0,48	0,03	1,40	0,50	•	A 54
93	355	3,30	4,30	•	0,00	0,0	0,59	0,30	1,23	2,20	•	A 55
115	226	3,30	5,30	•	0,00	0,0	0,73	0,21	1,09	1,10	•	A 56
80	344	3,30	4,30	•	0,00	0,0	1,00	0,30	1,23	1,10	•	A 57
181	61	•	3,70	•	0,00	•	0,19	0,24	0,68	•	•	A 58
114	60	•	4,70	•	0,00	•	0,13	0,38	1,10	•	•	A 59
124	205	3,30	5,20	•	0,00	0,0	0,24	0,25	1,60	0,00	•	A 60
76	•	3,30	3,60	•	0,00	0,0	0,21	0,25	1,84	0,00	•	A 61
50	370	•	4,30	•	0,00	0,0	0,25	0,23	3,85	0,90	•	A 62
36	108	0,70	5,50	•	0,00	0,0	0,50	0,40	4,80	1,80	•	A 63
60	250	•	1,60	•	0,00	•	0,33	0,26	1,95	2,00	•	A 64
67	300	0,70	0,90	•	0,00	0,0	0,10	0,48	2,11	2,70	•	A 65
38	118	•	2,50	•	0,00	•	0,01	0,07	1,57	0,40	•	A 66
29	45	•	0,40	•	•	•	0,00	0,00	0,73	0,00	•	A 67
80	274	•	2,50	•	•	•	0,18	0,23	4,00	0,90	•	A 68
51	293	•	4,60	•	0,00	•	0,22	0,15	3,85	•	•	A 69
5	66	•	0,50	•	•	•	0,06	0,02	0,90	0,70	•	A 70
17	299	•	4,80	•	•	•	0,30	0,17	5,00	4,50	•	A 71
40	125	1,05	0,80	•	0,00	0,0	0,14	0,08	1,21	0,00	•	A 72
36	314	2,98	3,87	169,0	0,00	0,0	0,42	0,17	3,89	4,80	•	A 73

B - VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS

Composición en 100 g de alimentos

CÓDIGO	Nombre del alimento	Energía <ENERC> kcal	Energía <ENERC> kJ	Agua <WATER> g	Proteínas <PROCNT> g	Grasa total <FAT> g	Carbohidratos totales <CHOCDF> g	Carbohidratos disponibles <CHOAVL> g	Fibra cruda g	Fibra dietaria <FIBTG> g	Cenizas <ASH> g
B 1	Acelga, hojas de (sin tallo)	27	113	90,7	2,2	0,3	5,3	3,7	0,8	1,6	1,5
B 2	Acelga, tallos de	14	59	94,8	0,7	0,3	2,8	1,2	1,4	1,6	1,4
B 3	Ají amarillo fresco P.C.	39	163	88,9	0,9	0,7	8,8	8,8	2,4	•	0,7
B 4	Ají amarillo molido fresco sin sal	52	218	60,2	1,9	1,7	9,2	9,2	4,0	•	27,0
B 5	Ají amarillo seco	302	1264	16,6	7,3	6,3	64,8	36,1	23,2	28,7	5,0
B 6	Ají panca P.C.	292	1222	20,2	7,0	7,8	58,5	29,8	22,4	28,7	6,5
B 7	Ají colorado no picante (molido con sal)	48	201	69,8	1,9	1,3	9,2	7,7	3,3	1,5	17,8
B 8	Ají colorado molido	42	176	72,6	2,1	1,0	8,0	6,5	3,0	1,5	16,3
B 9	Ají de mesa P.C.	40	167	89,1	1,8	1,2	7,2	7,2	•	•	0,7
B 10	Ají de vaina P.C.	58	243	83,2	2,6	1,1	11,9	11,9	•	•	1,2
B 11	Ají dulce P.C.	26	109	92,4	0,7	0,4	6,0	4,3	1,4	1,7	0,5
B 12	Ají verde P.C.	57	238	82,9	2,5	0,8	12,4	12,4	2,9	•	1,4
B 13	Ajo sin cáscara	129	540	61,4	5,6	0,8	30,4	28,3	0,9	2,1	1,8
B 14	Albahaca sin tallo	43	180	86,7	2,9	1,2	7,3	3,4	1,5	3,9	1,9
B 15	Alcachofa P.C.	19	79	92,9	2,8	0,2	2,9	•	1,4	5,4	1,2
B 16	Alfalfa brotes tiernos	29	121	91,1	4,0	0,7	3,8	1,3	3,1	2,5	0,4
B 17	Apio sin hojas	21	88	93,4	0,7	0,2	4,8	3,2	1,0	1,6	0,9
B 18	Berenjena P.C.	37	155	89,7	1,0	0,8	7,9	4,5	1,7	3,4	0,6
B 19	Berenjena costeña o tomate de árbol	41	172	87,5	1,3	0,3	9,8	9,8	•	•	1,1
B 20	Berro P.C.	33	138	89,3	3,4	0,8	5,0	4,5	1,5	0,5	1,5
B 21	Brócoli P.C.	40	167	87,3	4,9	0,9	5,7	3,1	1,6	2,6	1,2
B 22	Caigua P.C.	15	63	95,0	0,5	0,2	3,3	3,3	1,6	•	1,0
B 23	Caigua serrana P.C.	20	84	93,5	1,5	0,1	4,1	4,1	•	•	0,8
B 24	Calabaza china P.C.	23	96	93,1	0,7	0,1	5,8	2,9	0,4	2,9	0,3
B 25	Calabaza italiana P.C.	21	88	93,9	0,5	0,3	4,9	3,2	0,8	1,7	0,4
B 26	Cebolla blanca P.C.	32	134	91,2	0,9	0,1	7,4	6,0	0,4	1,4	0,4
B 27	Cebolla chilena P.C.	26	109	92,9	0,8	0,1	5,9	4,5	1,8	1,4	0,3
B 28	Cebollita china P.C.	39	163	88,7	2,3	0,4	7,5	7,5	1,3	•	1,1
B 29	Cebolla de cabeza P.C.	49	205	86,3	1,4	0,2	11,3	9,9	0,8	1,4	0,8
B 30	Cebolla de cola P.C.	33	138	90,6	0,9	0,1	7,8	6,4	1,9	1,4	0,6
B 31	Col blanca P.C.	23	96	93,1	1,3	0,3	4,8	2,5	0,8	2,3	0,5
B 32	Col crespa o repollo, sin cogollo	24	100	92,4	1,5	0,3	4,9	2,6	1,2	2,3	0,9
B 33	Col china sin tallo	26	109	91,0	1,8	0,3	5,3	4,3	0,6	1,0	1,6
B 34	Col de "Bruselas" P.C.	58	243	81,3	4,6	0,4	12,3	8,5	1,9	3,8	1,4
B 35	Col, hojas de P.C.	39	163	88,1	2,7	0,6	7,6	5,6	1,7	2,0	1,0
B 36	Col negra P.C.	27	113	91,7	1,7	0,4	5,5	1,9	1,2	3,6	0,7

Calcio <CA> mg	Fósforo <P> mg	Zinc <ZN> mg	Hierro <FE> mg	β caroteno equivalentes totales <CARTBQ> μg	Retinol μg	Vitamina A equivalentes totales <VITA> μg	Tiamina <THIA> mg	Riboflavina <RIBF> mg	Niacina <NIA> mg	Vitamina C <VITC> mg	AscT mg	CÓDIGO
90	46	0,36	2,40	•	176,00	306,0	0,04	0,26	0,56	14,10	•	B 1
23	10	0,36	0,50	•	9,00	306,0	0,00	0,03	0,00	4,00	•	B 2
31	21	•	0,90	•	445,00	•	0,06	0,58	1,25	60,00	•	B 3
97	47	•	3,50	•	560,00	•	0,18	0,21	1,30	16,20	•	B 4
124	166	1,02	8,20	•	980,00	1 324,0	0,12	1,48	4,15	6,00	•	B 5
142	209	1,02	4,90	•	4412,00	1 324,0	0,13	1,79	3,55	23,00	•	B 6
175	35	0,26	5,60	•	278,00	48,0	0,12	0,49	0,70	12,00	•	B 7
130	54	0,26	5,00	•	213,00	48,0	0,09	0,44	0,80	19,20	•	B 8
77	23	•	1,30	•	228,00	•	0,17	0,60	0,95	104,40	•	B 9
94	56	•	1,70	•	771,00	•	0,22	0,47	2,65	12,00	•	B 10
10	43	0,13	3,00	•	17,00	18,0	0,04	0,09	1,03	95,00	•	B 11
21	58	•	1,30	•	382,00	•	•	0,11	1,47	48,50	•	B 12
94	180	1,16	1,70	•	0,00	0,0	0,14	0,07	0,42	9,10	•	B 13
325	38	0,85	5,30	•	244,00	264,0	0,04	0,13	0,95	20,00	•	B 14
42	51	0,49	1,10	•	50,00	9,0	0,07	0,04	0,85	0,00	•	B 15
32	70	0,92	5,40	•	1 125,00	8,0	0,08	0,13	0,48	8,20	•	B 16
70	28	0,13	1,50	•	0,00	22,0	0,03	0,08	0,23	8,30	•	B 17
20	30	0,16	0,30	•	5,00	1,0	0,02	0,30	1,31	6,30	•	B 18
18	28	•	0,20	•	139,00	•	0,10	0,04	•	2,30	•	B 19
234	66	0,11	6,50	•	722,00	235,0	0,08	0,36	1,06	105,60	•	B 20
93	86	0,41	1,20	•	63,00	31,0	0,11	0,10	0,83	114,00	•	B 21
34	43	•	0,90	•	9,00	•	0,02	0,02	0,17	11,40	•	B 22
32	32	•	0,50	•	33,00	•	0,05	0,07	•	6,90	•	B 23
29	15	0,61	0,10	•	0,00	0,0	0,02	0,02	0,29	13,00	•	B 24
11	19	0,74	0,60	•	3,00	3,0	0,03	0,04	0,28	10,00	•	B 25
100	33	0,16	0,20	•	3,00	0,0	0,03	0,05	0,14	7,50	•	B 26
20	17	0,16	1,00	•	0,00	0,0	0,02	0,04	0,12	3,70	•	B 27
141	61	0,52	1,10	•	0,00	58,0	0,02	0,01	0,40	10,50	•	B 28
20	35	0,16	1,20	•	0,00	0,0	0,03	0,06	0,22	4,90	•	B 29
44	32	0,16	4,90	•	29,00	0,0	0,04	0,09	0,20	7,20	•	B 30
46	46	0,18	0,40	•	1,00	9,0	0,01	0,03	0,18	31,40	•	B 31
70	69	0,18	0,40	•	15,00	9,0	0,03	0,03	0,33	48,50	•	B 32
70	16	0,19	1,50	•	0,00	0,0	0,01	0,16	0,66	21,60	•	B 33
109	11	0,42	1,80	•	41,00	0,0	0,18	0,17	1,10	82,50	•	B 34
170	42	0,44	0,10	•	51,00	769,0	0,09	0,06	1,43	96,30	•	B 35
24	10	0,13	0,20	•	12,00	333,0	0,04	0,06	0,31	49,30	•	B 36

Composición en 100 g de alimentos

CÓDIGO	Nombre del alimento	Energía <ENERC> kcal	Energía <ENERC> kJ	Agua <WATER> g	Proteínas <PROCNT> g	Grasa total <FAT> g	Carbohidratos totales <CHOCDF> g	Carbohidratos disponibles <CHOAVL> g	Fibra cruda g	Fibra dietaria <FIBTG> g	Cenizas <ASH> g
B 37	Col silvestre P.C.	54	226	82,9	2,5	0,6	12,1	12,1	•	•	1,9
B 38	Coliflor sin tallo y sin hojas	28	117	91,6	2,2	0,6	4,4	1,9	1,8	2,5	1,2
B 39	Culantro sin tallo	44	184	85,6	3,3	1,3	7,0	4,2	1,6	2,8	2,8
B 40	Chiclayo, calabaza P.C.	22	92	93,2	0,6	0,1	5,6	3,9	0,5	1,7	0,5
B 41	Chonta P.C.	49	205	84,9	3,4	0,7	9,7	9,7	0,8	•	1,3
B 42	Escarola P.C.	18	75	93,6	1,2	0,2	3,8	0,7	1,1	3,1	1,2
B 43	Espárragos P.C.	23	96	92,3	2,2	0,2	4,6	2,5	1,6	2,1	0,7
B 44	Espinaca blanca P.C.	32	134	89,5	1,9	0,6	6,3	4,1	0,8	2,2	1,7
B 45	Espinaca negra sin tronco	32	134	90,0	2,8	0,9	4,9	2,7	1,5	2,2	1,4
B 46	Frijolito chino germinado	41	172	87,4	4,5	0,7	6,7	6,7	1,2	•	0,7
B 47	Hierbabuena P.C.	33	138	86,7	3,1	1,0	7,0	•	2,5	8,0	2,2
B 48	Huacatay sin tallo	47	197	83,4	5,0	0,8	8,8	8,8	2,3	•	2,0
B 49	Janchoy, hojas de	27	113	90,8	1,6	0,2	6,0	6,0	1,0	•	1,4
B 50	Jetka, hojas de	66	276	78,1	7,3	1,7	9,5	9,5	2,8	•	3,4
B 51	Kailán, hojas de	48	201	84,9	3,2	0,9	9,1	9,1	1,3	•	1,9
B 52	Kailán, tallos de	24	100	92,0	1,2	0,3	5,2	5,2	1,4	•	1,3
B 53	Lechuga americana P.C.	11	46	96,6	0,6	0,1	2,4	1,2	0,7	1,2	0,3
B 54	Lechuga larga P.C.	19	79	93,4	1,5	0,2	3,9	1,8	1,0	2,1	1,0
B 55	Lechuga redonda P.C.	12	50	95,7	1,3	0,2	2,1	0,8	0,8	1,3	0,7
B 56	Manchay P.C.	53	222	84,8	0,4	0,1	14,4	14,4	0,8	•	0,3
B 57	Mastuerzo, hojas de	48	201	86,3	1,8	1,3	9,2	8,1	0,5	1,1	1,4
B 58	Mostaza, hojas de P.C.	32	134	89,0	3,5	0,6	5,2	2,1	1,3	3,1	1,7
B 59	Muña, seca	268	1 121	16,0	3,2	2,8	66,3	66,3	9,4	•	11,7
B 60	Nabo P.C.	16	67	94,7	0,6	0,2	3,6	1,8	0,6	1,8	0,9
B 61	Nabo, hojas de	35	146	88,1	2,9	0,4	7,0	3,8	2,5	3,2	1,6
B 62	Orégano fresco	48	201	85,1	1,6	0,5	11,3	11,3	1,8	•	1,5
B 63	Pacchoy, hojas de	28	117	90,5	1,3	0,3	6,3	5,3	0,9	1,0	1,6
B 64	Pacchoy, tallos de	22	92	92,0	0,4	0,2	5,4	4,4	0,5	1,0	2,0
B 65	Paico	54	226	81,7	5,0	1,1	9,2	5,4	2,1	3,8	3,0
B 66	Pajuro P.C.	120	502	64,4	2,1	0,3	31,5	31,5	1,5	•	1,7
B 67	Pepinillo sin cáscara	11	46	96,4	0,5	0,1	2,6	1,9	0,4	0,7	0,4
B 68	Perejil sin tallo	56	234	82,0	4,8	0,7	9,9	6,6	1,6	3,3	2,6
B 69	Pimiento P.C.	35	146	89,6	1,5	0,5	7,7	5,7	1,2	2,0	0,7
B 70	Pirca P.C.	42	176	86,2	4,0	0,6	7,6	7,6	1,7	•	1,6
B 71	Poro sin hojas	40	167	87,8	2,7	0,8	7,6	5,8	1,3	1,8	1,1
B 72	Quinua, hojas de	50	209	81,4	4,7	0,6	9,5	9,5	1,8	•	3,8
B 73	Rabanitos P.C.	14	59	95,1	0,8	0,1	2,9	1,3	0,7	1,6	1,1
B 74	Rabicol P.C.	22	92	92,8	2,0	0,2	4,2	4,2	2,2	•	0,8

Calcio <CA> mg	Fósforo <P> mg	Zinc <ZN> mg	Hierro <FE> mg	β caroteno equivalentes totales <CARTBQ> μg	Retinol μg	Vitamina A equivalentes totales <VITA> μg	Tiamina <THIA> mg	Riboflavina <RIBF> mg	Niacina <NIA> mg	Vitamina C <VITC> mg	AscT mg	CÓDIGO
477	47	•	1,10	•	248,00	•	0,05	0,06	•	136,00	•	B 37
26	66	0,28	0,60	•	3,00	1,0	0,05	0,07	0,49	75,30	•	B 38
259	63	0,50	5,30	•	1 094,00	337,0	0,08	0,27	1,86	37,20	•	B 39
13	25	0,74	0,20	•	1,00	3,0	0,08	0,05	0,19	3,70	•	B 40
138	109	•	1,70	•	•	•	0,02	0,12	0,72	3,20	•	B 41
85	76	0,79	2,00	•	159,00	108,0	0,07	0,07	0,47	8,60	•	B 42
35	35	0,54	1,20	•	4,00	38,0	0,09	0,05	0,82	8,00	•	B 43
80	40	0,53	4,60	•	190,00	469,0	0,08	0,25	0,65	16,40	•	B 44
234	45	0,53	4,30	•	378,00	469,0	0,07	0,20	0,69	15,20	•	B 45
22	261	•	0,80	•	1,00	•	0,05	0,07	0,97	15,40	•	B 46
206	70	1,11	9,10	•	1 094,00	212,0	0,06	0,13	1,00	2,00	•	B 47
412	79	•	8,70	•	426,00	•	0,06	0,27	1,47	17,10	•	B 48
113	55	•	2,90	•	276,00	•	0,05	0,13	0,47	22,20	•	B 49
548	133	•	8,40	•	350,00	•	0,30	0,16	2,72	0,70	•	B 50
581	46	•	2,40	•	102,00	•	0,03	0,26	0,54	103,80	•	B 51
301	64	•	3,10	•	26,00	•	0,01	0,09	0,94	57,60	•	B 52
52	20	0,15	0,10	•	6,00	25,0	0,02	0,06	0,13	1,50	•	B 53
64	63	0,23	1,60	•	120,00	290,0	0,06	0,08	0,52	14,50	•	B 54
47	49	0,18	1,00	•	63,00	370,0	0,06	0,05	0,48	7,40	•	B 55
44	16	•	1,30	•	238,00	•	0,36	0,34	0,61	4,00	•	B 56
211	85	0,23	1,30	•	1 331,00	346,0	0,09	0,35	1,04	25,20	•	B 57
478	92	0,27	1,70	•	1 023,00	50,0	0,29	0,20	0,80	70,00	•	B 58
2237	269	•	22,40	•	306,00	•	0,35	1,81	6,85	0,00	•	B 59
34	34	0,27	0,10	•	0,00	0,0	0,01	0,04	0,23	21,10	•	B 60
367	95	0,19	2,80	•	309,00	579,0	0,12	0,38	2,40	49,20	•	B 61
312	46	•	9,30	•	1 750,00	•	0,08	0,30	0,65	10,00	•	B 62
235	60	0,19	3,00	•	178,00	223,0	0,05	0,10	0,73	50,00	•	B 63
302	84	0,19	1,20	•	0,00	223,0	0,01	0,05	0,53	12,00	•	B 64
459	65	1,10	6,30	•	674,00	3,0	0,11	0,42	1,12	34,70	•	B 65
25	105	•	1,20	•	0,00	•	0,05	0,22	1,39	42,00	•	B 66
20	22	0,17	0,30	•	1,00	4,0	0,03	0,04	0,09	12,60	•	B 67
202	76	1,07	8,70	•	452,00	421,0	0,07	0,32	2,87	95,80	•	B 68
12	24	0,25	0,50	•	125,00	157,0	0,05	0,11	1,58	108,30	•	B 69
230	58	•	6,00	•	132,00	•	0,13	0,31	0,82	17,00	•	B 70
78	50	0,12	0,70	•	8,00	83,0	0,09	0,08	0,46	8,60	•	B 71
377	63	•	1,50	•	251,00	•	0,06	0,95	1,20	11,10	•	B 72
36	29	0,28	1,00	•	0,00	0,0	0,01	0,02	0,29	18,60	•	B 73
41	41	•	0,30	•	1,00	•	0,01	0,04	0,43	94,10	•	B 74

Composición en 100 g de alimentos

CÓDIGO	Nombre del alimento	Energía <ENERC> kcal	Energía <ENERC> kJ	Agua <WATER> g	Proteínas <PROCNT> g	Grasa total <FAT> g	Carbohidratos totales <CHOCDF> g	Carbohidratos disponibles <CHOAVL> g	Fibra cruda g	Fibra dietaria <FIBTG> g	Cenizas <ASH> g
B 75	Radicheta o achicoria P.C.	31	130	90,0	1,9	0,5	6,2	2,2	1,4	4,0	1,4
B 76	Rocoto fresco P.C.	36	151	89,5	1,2	0,5	8,2	8,2	1,5	•	0,6
B 77	Ruda	82	343	75,4	4,1	1,7	16,1	16,1	2,5	•	2,7
B 78	Siuca culantro P.C.	38	159	87,6	1,9	0,5	8,1	5,3	2,1	2,8	1,9
B 79	Tomate P.C.	19	79	94,2	0,8	0,2	4,3	3,1	0,8	1,2	0,5
B 80	Tomate italiano P.C.	16	67	94,8	0,8	0,2	3,6	2,4	1,0	1,2	0,6
B 81	Tomate con carne, salsa de	93	389	77,7	2,7	5,7	11,0	12,0	1,0	•	2,9
B 82	Tomate, salsa de	23	96	75,0	1,5	0,7	3,9	2,4	1,8	1,5	18,9
B 83	Tomate, salsa concentrada de	73	305	75,3	2,7	1,0	16,8	17,8	1,3	•	4,2
B 84	Vainitas P.C.	37	155	88,2	2,4	0,3	8,1	4,7	2,3	3,4	1,0
B 85	Zanahoria amarilla sin cáscara	41	172	89,0	0,6	0,5	9,2	6,4	1,2	2,8	0,7
B 86	Zanahoria, harina de	293	1 226	11,8	7,3	1,5	67,7	67,7	6,9	•	11,7
B 87	Zapallo italiano P.C.	14	59	95,4	0,9	0,2	2,9	2,9	0,5	•	0,6
B 88	Zapallo loche P.C.	80	335	75,7	1,6	0,1	21,1	19,1	1,2	2,0	1,5
B 89	Zapallo macre P.C.	26	109	92,0	0,7	0,2	6,4	6,4	1,0	•	0,7

Calcio <CA> mg	Fósforo <P> mg	Zinc <ZN> mg	Hierro <FE> mg	β caroteno equivalentes totales <CARTBQ> μg	Retinol μg	Vitamina A equivalentes totales <VITA> μg	Tiamina <THIA> mg	Riboflavina <RIBF> mg	Niacina <NIA> mg	Vitamina C <VITC> mg	AscT mg	CÓDIGO
273	34	0,42	•	•	158,00	286,0	0,07	0,14	0,51	9,00	•	B 75
6	22	•	0,50	•	35,00	•	0,01	0,14	1,15	14,90	•	B 76
552	72	•	7,70	•	879,00	•	•	0,76	1,62	112,00	•	B 77
195	68	0,50	4,90	•	111,00	337,0	0,06	0,22	1,00	0,70	•	B 78
7	20	0,17	0,60	•	37,00	42,0	0,04	0,06	0,62	18,40	•	B 79
7	25	0,17	0,30	•	46,00	42,0	0,06	0,06	0,63	32,50	•	B 80
20	67	•	2,10	•	•	•	0,13	•	1,10	9,40	•	B 81
117	64	0,20	3,00	•	123,00	17,0	0,10	0,12	0,60	0,00	•	B 82
19	103	•	2,90	•	•	•	0,12	•	1,50	26,80	•	B 83
88	49	0,24	1,40	•	28,00	35,0	0,07	0,20	0,71	9,60	•	B 84
33	16	0,24	0,50	•	1 696,00	841,0	0,04	0,04	0,18	17,40	•	B 85
418	384	•	•	•	6 089,00	•	0,38	0,33	3,74	10,00	•	B 86
27	34	•	0,30	•	0,00	•	0,01	0,33	0,42	26,20	•	B 87
20	57	0,15	1,20	•	108,00	532,0	0,05	0,08	1,23	2,60	•	B 88
26	17	0,13	0,60	•	154,00	68,0	0,03	0,04	0,40	5,70	•	B 89

C - FRUTAS Y DERIVADOS

Composición en 100 g de alimentos

CÓDIGO	Nombre del alimento	Energía <ENERC> kcal	Energía <ENERC> kJ	Agua <WATER> g	Proteínas <PROCNT> g	Grasa total <FAT> g	Carbohidratos totales <CHOCDF> g	Carbohidratos disponibles <CHOAVL> g	Fibra cruda g	Fibra dietaria <FIBTG> g	Cenizas <ASH> g
C 1	Abridores P.C.	63	264	82,0	0,8	0,1	16,4	14,9	0,8	1,5	0,7
C 2	Aceituna de botija P.C.	298	1247	57,5	0,8	32,1	7,3	7,3	1,4	•	2,3
C 3	Aceitunas negras preparadas P.C.	304	1272	41,0	2,2	22,4	30,3	27,1	1,5	3,2	4,1
C 4	Airampo P.C.	49	205	85,9	1,8	0,5	11,2	11,2	•	•	0,6
C 5	Aguaje P.C.	283	1184	53,6	2,3	25,1	18,1	18,1	10,4	•	0,9
C 6	Anona P.C.	53	222	85,0	1,1	0,4	12,9	10,5	1,2	2,4	0,6
C 7	Melocotón-durazno-blanquillo P.C.	64	268	81,7	0,6	0,1	17,1	15,6	0,6	1,5	0,5
C 8	Caimito	60	251	83,5	1,8	0,5	13,6	10,8	•	2,8	0,6
C 9	Camu-camu P.C.	24	100	93,3	0,5	0,1	5,9	5,9	0,4	•	0,2
C 10	Capulí P.C.	63	264	82,3	0,7	0,4	15,9	15,9	0,6	•	0,7
C 11	Chambiro P.C.	118	494	75,9	1,5	7,3	14,5	14,5	8,4	•	0,8
C 12	Chirimoya P.C.	87	364	75,1	1,2	0,2	22,6	20,3	1,5	2,3	0,9
C 13	Ciruela P.C.	82	343	76,3	1,0	0,2	21,5	21,5	0,5	•	1,0
C 14	Coco P.C.	286	1197	56,4	3,4	28,1	10,8	10,8	2,3	•	1,3
C 15	Coco, agua de	14	59	95,5	0,7	0,1	3,1	2,0	0,0	1,1	0,6
C 16	Cocona P.C.	41	172	88,5	0,9	0,7	9,2	9,2	2,5	•	0,7
C 17	Dátiles P.C.	224	937	36,8	1,4	0,5	59,8	51,8	2,8	8,0	1,5
C 18	Fresa P.C.	41	172	89,1	0,7	0,8	8,9	6,9	1,4	2,0	0,5
C 19	Granada P.C.	68	285	80,0	0,5	0,1	18,3	17,7	0,5	0,6	1,1
C 20	Granadilla P.C.	80	335	78,9	2,2	2,0	15,6	15,6	3,5	•	1,3
C 21	Granadilla, jugo enlatado de	68	285	82,0	1,1	0,0	16,1	16,1	0,2	•	0,8
C 22	Guanábana P.C.	56	234	84,0	0,9	0,2	14,3	11,0	1,1	3,3	0,6
C 23	Guayaba P.C.	56	234	83,9	0,5	0,1	14,9	9,5	5,7	5,4	0,6
C 24	Guayaba amarilla P.C.	71	297	80,1	0,8	0,2	18,4	13,0	6,1	5,4	0,5
C 25	Guayaba rosada P.C.	56	234	84,0	0,5	0,2	14,7	9,3	5,6	5,4	0,6
C 26	Guayaba verde P.C.	55	230	84,3	0,5	0,1	14,7	9,3	4,4	5,4	0,4
C 27	Higo negro P.C.	76	318	78,0	0,9	0,1	19,9	17,0	1,7	2,9	1,1
C 28	Higo seco P.C.	182	761	47,7	3,6	0,2	46,6	36,8	8,6	9,8	1,9
C 29	Huito P.C.	55	230	83,9	1,2	0,1	14,0	14,0	1,6	•	0,8
C 30	Humarí P.C.	121	506	70,3	1,6	5,0	22,4	22,4	•	•	0,7
C 31	Kaki P.C.	75	314	78,1	0,5	0,1	20,8	17,2	0,5	3,6	0,5
C 32	Kumuví P.C.	101	423	71,9	0,7	0,6	25,9	25,9	7,9	•	0,9
C 33	Lima P.C.	27	113	92,8	0,6	0,4	5,9	3,1	0,7	2,8	0,3
C 34	Limón, jugo de	30	126	89,3	0,5	0,2	9,7	9,3	0,0	0,4	0,3
C 35	Lúcuma P.C.	99	414	72,3	1,5	0,5	25,0	25,0	1,3	•	0,7
C 36	Lúcuma, harina de	329	1377	9,3	4,0	2,4	82,0	82,0	2,1	•	2,3

Calcio <CA> mg	Fósforo <P> mg	Zinc <ZN> mg	Hierro <FE> mg	β caroteno equivalentes totales <CARTBQ> μg	Retinol μg	Vitamina A equivalentes totales <VITA> μg	Tiamina <THIA> mg	Riboflavina <RIBF> mg	Niacina <NIA> mg	Vitamina C <VITC> mg	AscT mg	CÓDIGO
6	35	0,17	0,40	•	49,00	16,0	0,03	0,05	1,17	27,50	•	C 1
86	55	•	2,40	•	0,00	•	0,03	0,22	0,80	0,00	•	C 2
67	63	0,22	7,40	•	•	20,0	0,03	0,24	1,00	0,00	•	C 3
85	0	•	•	•	•	•	0,01	0,02	24,00	•	•	C 4
74	27	•	0,70	•	706,00	•	0,12	0,17	0,30	0,00	•	C 5
16	37	•	0,20	•	0,00	2,0	0,07	0,23	0,79	3,40	•	C 6
4	22	0,17	0,30	•	0,00	16,0	0,03	0,04	0,90	15,30	•	C 7
88	19	•	0,20	•	•	•	0,01	0,02	24,00	13,00	•	C 8
28	15	•	0,50	•	0,00	•	0,01	0,04	0,61	2780,00	•	C 9
26	26	•	0,90	•	19,00	36,0	0,07	0,11	1,45	0,00	•	C 10
47	59	•	0,60	•	0,00	•	0,08	0,23	0,20	4,20	•	C 11
20	63	0,18	0,70	•	0,00	0,0	0,09	0,16	1,62	3,30	•	C 12
20	53	•	0,90	•	23,00	•	0,05	0,06	1,44	36,80	•	C 13
8	51	0,25	1,80	•	0,00	1,0	0,02	0,05	0,58	0,90	•	C 14
21	7	0,10	0,00	•	0,00	0,0	0,03	0,01	0,08	0,80	•	C 15
16	30	•	1,50	•	23,00	•	0,06	0,10	2,25	4,50	•	C 16
60	29	0,29	0,80	•	5,00	0,0	0,10	0,09	0,13	2,90	•	C 17
37	28	0,14	1,20	•	7,00	1,0	0,04	0,05	0,26	42,00	•	C 18
10	38	0,12	0,30	•	0,00	5,0	0,09	0,04	1,56	5,20	•	C 19
17	128	•	0,40	•	0,00	28,0	0,11	0,13	2,14	15,80	•	C 20
6	50	•	0,60	•	•	•	0,00	0,03	•	129,60	•	C 21
38	43	0,10	0,70	•	0,00	0,0	0,05	0,06	1,69	19,00	•	C 22
18	23	0,23	0,30	•	0,00	31,0	0,04	0,04	1,44	60,00	•	C 23
32	15	0,23	0,10	•	3,00	31,0	0,05	0,06	0,44	7,20	•	C 24
17	23	0,23	0,30	•	0,00	31,0	0,04	0,05	1,40	9,80	•	C 25
30	11	0,23	0,00	•	3,00	31,0	0,04	0,06	0,66	17,70	•	C 26
58	43	0,15	0,80	•	5,00	7,0	0,04	0,05	0,52	2,90	•	C 27
109	100	0,55	2,40	•	0,00	10,0	0,00	0,082	0,90	3,70	•	C 28
69	21	•	0,50	•	0,00	•	0,03	0,33	0,54	1,10	•	C 29
34	21	•	0,10	•	20,00	•	0,01	0,74	•	10,90	•	C 30
9	26	0,11	0,20	•	17,00	81,0	0,05	0,03	0,03	6,90	•	C 31
16	31	•	3,50	•	7,00	•	0,02	0,04	0,22	2,80	•	C 32
31	9	0,11	0,20	•	6,00	2,0	0,03	0,04	0,30	36,00	•	C 33
18	14	0,05	0,50	•	•	1,0	0,03	0,03	0,11	44,20	•	C 34
16	26	•	0,40	•	355,00	•	0,01	0,14	1,96	2,20	•	C 35
92	186	•	4,60	•	0,00	•	0,02	0,03	•	11,60	•	C 36

Composición en 100 g de alimentos

CÓDIGO	Nombre del alimento	Energía <ENERC> kcal	Energía <ENERC> kJ	Agua <WATER> g	Proteínas <PROCNT> g	Grasa total <FAT> g	Carbohidratos totales <CHOCDF> g	Carbohidratos disponibles <CHOAVL> g	Fibra cruda g	Fibra dietaria <FIBTG> g	Cenizas <ASH> g
C 37	Macambo, pulpa y semilla	177	741	61,1	6,7	9,2	21,5	21,5	18,2	•	1,5
C 38	Macambo, pulpa de	44	184	88,0	2,1	0,8	8,3	8,3	0,7	•	0,8
C 39	Mamey maduro P.C.	37	155	88,9	0,5	0,1	9,7	6,7	1,7	3,0	0,8
C 40	Mandarina P.C.	35	146	90,1	0,6	0,3	8,6	6,8	0,5	1,8	0,4
C 41	Mango P.C.	60	251	83,0	0,4	0,2	15,9	14,1	1,0	1,8	0,5
C 42	Manzana nacional P.C.	54	226	84,7	0,3	0,1	14,6	13,3	0,8	1,3	0,3
C 43	Maracuyá, jugo puro de	67	280	82,3	0,9	0,1	16,1	15,9	0,2	0,2	0,6
C 44	Marañón P.C.	45	188	87,9	0,8	0,5	10,5	7,8	1,3	2,7	0,3
C 45	Melón P.C.	23	96	92,9	0,5	0,1	5,8	5,0	0,2	0,8	0,7
C 46	Melón enano P.C.	20	84	94,3	0,6	0,2	4,4	4,4	0,3	•	0,5
C 47	Membrillo P.C.	43	180	86,9	0,3	0,1	11,5	9,6	1,3	1,9	1,2
C 48	Naranja P.C.	40	167	88,5	0,6	0,2	10,1	7,7	0,4	2,4	0,6
C 49	Naranja agria, jugo de	33	138	90,7	0,5	0,2	8,2	8,0	0,0	0,2	0,4
C 50	Naranja de Guayaquil P.C.	40	167	88,6	0,5	0,2	10,2	7,8	0,5	2,4	0,5
C 51	Naranja de Huando P.C.	45	188	87,3	1,2	0,2	10,9	8,5	0,9	2,4	0,4
C 52	Níspero P.C.	47	197	86,5	0,3	0,0	12,7	11,0	0,6	1,7	0,5
C 53	Nuzive P.C.	138	577	70,3	2,7	7,8	17,7	17,7	4,1	•	1,5
C 54	Pacae o guaba P.C.	56	234	84,1	0,6	0,1	14,8	14,8	0,7	•	0,4
C 55	Palta P.C.	131	548	79,2	1,7	12,5	5,6	0,0	5,8	6,7	1,0
C 56	Pan de árbol con semilla	135	565	63,4	4,5	1,8	29,0	24,1	3,1	4,9	1,3
C 57	Pan de árbol sin semilla	47	197	86,4	1,6	0,5	10,5	5,6	2,8	4,9	1,0
C 58	Pan-Meo P.C.	78	326	78,0	1,3	0,2	19,9	19,9	3,2	•	0,6
C 59	Papaya P.C.	32	134	90,8	0,4	0,1	8,2	6,4	0,5	1,8	0,5
C 60	Pasas sin pepas	241	1008	31,6	2,4	0,4	63,8	60,1	0,9	3,7	1,8
C 61	Pepino dulce P.C.	26	109	92,3	0,3	0,0	7,0	7,0	0,5	•	0,4
C 62	Pera chilena P.C.	49	205	86,0	0,3	0,1	13,2	10,1	1,0	3,1	0,4
C 63	Pera de agua P.C.	53	222	85,8	0,4	0,6	13,0	9,9	1,6	3,1	0,2
C 64	Pera nacional P.C.	55	230	84,7	0,4	0,2	14,5	14,5	1,9	•	0,2
C 65	Pera perilla P.C.	58	243	84,2	0,6	0,5	14,4	14,4	1,7	•	0,3
C 66	Peros P.C.	55	230	85,4	0,4	0,7	13,3	12,0	1,0	1,3	0,2
C 67	Pijuayo P.C.	184	770	52,3	2,8	3,2	41,0	41,0	4,5	•	0,7
C 68	Pijuayo sancochado	177	741	54,0	2,6	3,3	39,2	39,2	4,5	•	0,9
C 69	Piña P.C.	38	159	89,3	0,4	0,2	9,8	8,4	0,5	1,4	0,3
C 70	Plátano de isla P.C.	91	381	74,0	0,9	0,4	23,6	21,0	0,5	2,6	1,1
C 71	Plátano de seda P.C.	83	347	76,2	1,5	0,3	21,0	18,4	0,4	2,6	1,0
C 72	Plátano guineo P.C.	120	502	65,9	1,4	0,2	31,7	29,1	0,4	2,6	0,8
C 73	Plátano manzano P.C.	90	377	74,3	1,1	0,2	23,4	20,8	0,3	2,6	1,0
C 74	Plátano, harina de	300	1255	14,9	3,1	0,4	79,6	69,7	1,1	9,9	2,0

Calcio <CA> mg	Fósforo <P> mg	Zinc <ZN> mg	Hierro <FE> mg	β caroteno equivalentes totales <CARTBQ> μg	Retinol μg	Vitamina A equivalentes totales <VITA> μg	Tiamina <THIA> mg	Riboflavina <RIBF> mg	Niacina <NIA> mg	Vitamina C <VITC> mg	AscT mg	CÓDIGO
19	165	•	1,70	•	•	•	0,95	1,05	1,20	9,20	•	C 37
•	44	•	0,50	•	26,00	•	0,08	0,09	3,10	22,80	•	C 38
51	46	0,10	0,40	•	57,00	12,0	0,02	0,04	0,61	2,00	•	C 39
19	17	0,07	0,30	•	5,00	34,0	0,06	0,05	0,30	48,70	•	C 40
17	15	0,04	0,40	•	159,00	38,0	0,03	0,11	0,39	24,80	•	C 41
5	11	0,05	1,40	•	0,00	2,0	0,03	0,04	0,13	1,30	•	C 42
13	30	0,06	3,00	•	410,00	121,0	0,03	0,15	2,24	22,00	•	C 43
8	30	•	3,00	•	26,00	15,0	0,05	0,05	0,96	108,00	•	C 44
13	15	0,09	0,50	•	79,00	3,0	0,04	0,04	0,64	23,00	•	C 45
23	3	•	0,40	•	6,00	•	0,02	0,06	0,38	15,30	•	C 46
9	29	0,04	0,70	•	9,00	2,0	0,02	0,07	0,23	12,50	•	C 47
23	51	0,07	0,20	•	7,00	11,0	0,09	0,04	0,36	92,30	•	C 48
31	9	0,07	0,20	•	0,00	9,0	0,03	0,05	0,13	42,00	•	C 49
37	17	0,07	0,10	•	5,00	11,0	0,05	0,01	0,14	42,20	•	C 50
30	17	0,07	0,10	•	3,00	11,0	0,06	0,02	0,29	43,90	•	C 51
21	16	0,05	0,30	•	70,00	76,0	0,02	0,11	0,37	1,20	•	C 52
38	113	•	7,50	•	9,00	•	0,23	0,15	1,08	1,70	•	C 53
14	30	•	0,40	•	0,00	•	0,02	0,07	0,50	1,40	•	C 54
30	67	0,64	0,60	•	7,00	7,0	0,03	0,10	1,82	6,80	•	C 55
20	255	0,12	0,90	•	•	0,0	0,22	0,09	2,60	6,60	•	C 56
71	37	0,12	2,80	•	3,00	0,0	0,07	0,08	0,78	2,10	•	C 57
21	21	•	•	•	•	•	0,07	0,09	0,66	1,40	•	C 58
23	14	0,07	0,30	•	63,00	55,0	0,03	0,07	0,41	47,70	•	C 59
64	91	0,22	3,70	•	0,00	0,0	0,12	0,13	0,37	2,30	•	C 60
30	10	•	0,30	•	28,00	28,0	0,04	0,05	0,58	29,70	•	C 61
4	16	0,10	0,30	•	3,00	1,0	0,02	0,04	0,24	1,90	•	C 62
7	5	0,10	0,10	•	0,00	1,0	0,02	0,06	0,16	6,50	•	C 63
2	6	•	0,30	•	0,00	•	0,02	0,05	0,16	2,50	•	C 64
10	18	•	0,50	•	0,00	•	0,03	0,05	0,44	3,60	•	C 65
6	9	0,05	0,30	•	7,00	2,0	0,05	0,07	0,11	2,80	•	C 66
27	47	•	1,00	•	140,00	•	0,05	0,28	1,38	22,60	•	C 67
26	75	•	0,60	•	108,00	•	0,03	0,20	0,76	•	•	C 68
10	5	0,10	0,40	•	7,00	3,0	0,04	0,06	0,27	19,90	•	C 69
8	20	0,15	0,60	•	131,00	3,0	0,07	0,07	0,47	4,20	•	C 70
5	27	0,15	0,60	•	21,00	3,0	0,03	0,05	0,79	4,30	•	C 71
10	23	0,15	0,60	•	•	3,0	0,02	0,08	0,53	1,10	•	C 72
6	47	0,15	0,80	•	6,00	3,0	0,04	0,16	0,60	7,30	•	C 73
29	104	0,61	3,90	•	100,00	12,0	0,11	0,12	1,57	1,30	•	C 74

Composición en 100 g de alimentos

CÓDIGO	Nombre del alimento	Energía <ENERC> kcal	Energía <ENERC> kJ	Agua <WATER> g	Proteínas <PROCNT> g	Grasa total <FAT> g	Carbohidratos totales <CHOCDF> g	Carbohidratos disponibles <CHOAVL> g	Fibra cruda g	Fibra dietaria <FIBTG> g	Cenizas <ASH> g
C 75	Plátano maduro P.C.	112	469	68,1	1,2	0,2	29,6	27,0	0,3	2,6	0,9
C 76	Plátano morado P.C.	106	444	69,8	1,0	0,2	28,1	25,5	0,8	2,6	0,9
C 77	Plátano seco (orejón)	268	1121	24,5	3,7	1,2	68,2	58,3	•	9,9	2,4
C 78	Plátano verde P.C.	152	636	57,0	1,0	0,2	40,9	38,6	0,8	2,3	0,9
C 79	Plátano verde asado	252	1054	29,1	1,5	0,2	68,0	65,7	1,1	2,3	1,2
C 80	Plátano verde sancochado	137	573	61,6	0,7	0,3	36,8	34,5	0,8	2,3	0,6
C 81	Pomarosa	33	138	90,7	0,5	0,4	7,9	7,9	•	•	0,5
C 82	Purunkari P.C.	151	632	58,1	2,7	1,4	36,3	36,3	2,5	•	1,5
C 83	Sandía P.C.	24	100	93,0	0,7	0,1	5,9	5,5	0,2	0,4	0,3
C 84	Shiwawaco (semilla)	149	623	39,0	6,6	7,5	45,5	45,5	4,0	•	1,4
C 85	Tamarindo	239	1000	31,4	2,8	0,6	62,5	57,4	3,0	5,1	2,7
C 86	Mango ciruelo (taperibá) P.C.	56	234	84,5	0,6	0,3	14,2	14,2	0,6	•	0,4
C 87	Toronja P.C.	36	151	89,8	0,6	0,4	8,8	7,7	0,3	1,1	0,4
C 88	Tumbo costeño P.C.	22	92	93,3	0,4	0,0	5,8	5,8	0,8	•	0,5
C 89	Tumbo serrano P.C.	64	268	82,1	1,2	0,5	15,4	15,4	3,6	•	0,8
C 90	Tuna P.C.	58	243	82,3	0,8	0,0	15,4	12,1	3,8	3,3	1,5
C 91	Tuna colorada P.C.	58	243	83,5	0,6	0,0	15,5	12,2	3,7	3,3	0,4
C 92	Ungurauy P.C.	307	1284	41,7	2,8	21,1	33,6	33,6	•	•	0,8
C 93	Uva blanca P.C.	43	180	87,8	0,3	0,2	11,3	10,4	0,4	0,9	0,4
C 94	Uva borgoña P.C.	82	343	77,0	0,9	0,3	21,3	20,4	0,6	0,9	0,5
C 95	Uva italia P.C.	66	276	81,1	0,4	0,1	17,7	16,8	0,4	0,9	0,7
C 96	Uva negra P.C.	67	280	81,2	0,2	0,1	18,1	17,2	0,3	0,9	0,4
C 97	Uva quebranta P.C.	66	276	81,4	0,5	0,1	17,7	17,7	0,5	•	0,3
C 98	Uvilla P.C.	64	268	82,4	0,3	0,3	16,7	16,7	0,9	•	0,3
C 99	Zapote P.C.	73	305	79,7	0,9	0,3	18,8	18,8	0,9	•	0,3

Calcio <CA> mg	Fósforo <P> mg	Zinc <ZN> mg	Hierro <FE> mg	β caroteno equivalentes totales <CARTBQ> μg	Retinol μg	Vitamina A equivalentes totales <VITA> μg	Tiamina <THIA> mg	Riboflavina <RIBF> mg	Niacina <NIA> mg	Vitamina C <VITC> mg	AscT mg	CÓDIGO
0	37	0,15	0,40	•	82,00	3,0	0,06	0,06	0,50	5,60	•	C 75
42	17	0,15	0,30	•	30,00	3,0	•	0,25	0,68	2,30	•	C 76
26	84	0,61	•	•	•	12,0	0,05	0,18	1,40	1,80	•	C 77
8	43	0,14	0,50	•	130,00	56,0	0,09	0,14	0,62	10,40	•	C 78
10	80	0,13	0,80	•	130,00	45,0	0,11	0,22	0,90	1,40	•	C 79
10	35	0,13	0,70	•	100,00	45,0	0,06	0,17	0,53	3,40	•	C 80
10	9	0,06	0,20	•	31,00	17,0	2,00	0,02	0,05	20,40	•	C 81
96	39	•	2,80	•	10,00	•	0,03	0,06	1,46	5,60	•	C 82
6	5	0,10	0,30	•	23,00	28,0	0,06	0,04	0,18	3,00	•	C 83
45	179	•	2,70	•	•	•	0,02	0,08	1,07	10,60	•	C 84
74	113	0,10	1,00	•	7,00	2,0	0,428	0,152	1,938	3,50	•	C 85
39	27	•	0,70	•	0,00	•	0,05	0,19	0,67	5,90	•	C 86
34	16	0,07	2,00	•	0,00	46,0	•	0,01	0,20	50,60	•	C 87
11	15	•	0,40	•	6,00	•	0,01	0,04	0,47	34,40	•	C 88
8	34	•	0,60	•	159,00	•	0,02	0,11	4,56	66,70	•	C 89
16	26	0,12	0,30	•	1,00	2,0	0,01	0,04	0,36	19,50	•	C 90
39	39	0,12	0,20	•	0,00	2,0	0,01	0,04	0,42	25,50	•	C 91
65	16	•	0,90	•	8,00	•	0,06	0,68	•	0,00	•	C 92
5	20	0,07	0,80	•	4,00	3,0	0,03	0,03	0,11	1,40	•	C 93
18	32	0,07	1,10	•	13,00	3,0	0,01	0,13	0,32	4,70	•	C 94
19	28	0,07	0,50	•	3,00	3,0	0,03	0,10	0,24	2,80	•	C 95
6	20	0,07	2,20	•	0,00	3,0	0,05	0,04	0,15	2,20	•	C 96
14	11	•	0,40	•	0,00	•	0,05	0,07	0,11	0,70	•	C 97
34	10	•	0,60	•	0,00	•	0,00	0,22	0,30	0,60	•	C 98
22	17	•	1,80	•	130,00	•	0,02	0,09	0,62	8,90	•	C 99

D - GRASAS, ACEITES Y OLEAGINOSAS

Composición en 100 g de alimentos

CÓDIGO	Nombre del alimento	Energía <ENERC> kcal	Energía <ENERC> kJ	Agua <WATER> g	Proteínas <PROCNT> g	Grasa total <FAT> g	Carbohidratos totales <CHOCDF> g	Carbohidratos disponibles <CHOAVL> g	Fibra cruda g	Fibra dietaria <FIBTG> g	Cenizas <ASH> g
D 1	Aceite compuesto (vegetal 70% pescado 30%)	889	3720	0,0	0,0	100,0	0,0	0,0	0,0	•	0,0
D 2	Aceite de pescado, hidrogenado	902	3774	0,0	0,0	100,0	0,0	0,0	0,0	•	0,0
D 3	Aceite vegetal de algodón	884	3699	0,0	0,0	100,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
D 4	Aceite vegetal de girasol	884	3699	0,0	0,0	100,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
D 5	Aceite vegetal de maíz	884	3699	0,0	0,0	100,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
D 6	Aceite vegetal de maní	884	3699	0,0	0,0	100,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
D 7	Aceite vegetal de olivo	884	3699	0,0	0,0	100,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
D 8	Aceite vegetal de palma	884	3699	0,0	0,0	100,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
D 9	Aceite vegetal de soya	884	3699	0,0	0,0	100,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
D 10	Almendras	581	2431	4,5	21,9	50,6	20,0	9,6	3,8	10,4	3,0
D 11	Avellanas	629	2632	5,8	13,7	61,2	17,0	6,0	2,8	11,0	2,4
D 12	Cacao, semillas secas	456	1908	3,6	12,0	46,3	34,7	34,7	8,6	•	3,4
D 13	Castaña peruana (nuez de Brasil)	661	2766	1,2	14,3	65,9	14,6	7,1	2,6	7,5	4,0
D 14	Maní crudo, pelado con película	559	2339	7,3	24,1	48,2	17,7	9,2	5,2	8,5	2,7
D 15	Maní sancochado	374	1565	32,3	15,9	27,5	21,9	13,1	1,6	8,8	2,4
D 16	Maní tostado, sin película	590	2469	2,0	27,1	51,0	16,9	8,9	2,5	8,0	3,0
D 17	Manteca de cerdo	908	3799	0,5	0,0	99,9	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1
D 18	Manteca vegetal	880	3699	0,1	0,0	99,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4
D 19	Mantequilla	729	3050	16,0	2,0	82,0	0,0	0,0	0,0	•	0,0
D 20	Mantequilla con sal	717	3000	15,9	0,9	81,1	0,1	0,1	0,0	0,0	2,1
D 21	Margarina vegetal con sal	720	3012	16,0	0,6	81,0	0,3	0,3	0,0	0,0	2,1
D 22	Nueces	654	2736	4,1	15,2	65,2	13,7	7,0	5,9	6,7	1,8

Calcio <CA> mg	Fósforo <P> mg	Zinc <ZN> mg	Hierro <FE> mg	β caroteno equivalentes totales <CARTBQ> μg	Retinol μg	Vitamina A equivalentes totales <VITA> μg	Tiamina <THIA> mg	Riboflavina <RIBF> mg	Niacina <NIA> mg	Vitamina C <VITC> mg	AscT mg	CÓDIGO
0	0	•	0,00	•	0,00	•	0,00	0,00	0,00	0,00	•	D 1
0	0	•	0,00	•	0,00	•	0,00	0,00	0,00	0,00	•	D 2
0	0	0,00	0,00	•	0,00	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	•	D 3
0	0	0,00	0,00	•	0,00	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	•	D 4
0	0	0,00	0,00	•	0,00	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	•	D 5
0	0	0,01	0,00	•	0,00	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	•	D 6
0	0	0,00	0,00	•	0,00	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	•	D 7
0	0	0,00	0,00	•	0,00	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	•	D 8
0	0	0,00	0,00	•	0,00	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	•	D 9
216	480	3,12	3,72	•	0,00	0,0	0,20	0,56	3,66	0,00	•	D 10
149	310	2,20	3,30	•	22,00	2,0	0,48	0,11	1,55	2,00	•	D 11
106	537	•	3,60	•	2,00	0,0	0,17	0,14	1,70	3,00	•	D 12
170	850	4,06	2,10	•	•	0,0	0,75	0,17	3,60	2,70	•	D 13
66	231	3,27	1,50	•	3,00	0,0	0,48	0,53	17,00	1,30	0,00	D 14
47	219	1,83	3,60	•	•	0,0	0,18	0,10	8,88	0,00	•	D 15
48	298	3,31	2,20	•	•	0,0	0,08	0,35	21,60	0,00	•	D 16
0	0	0,11	0,00	•	0,00	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	•	D 17
0	0	0,00	0,00	•	0,00	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	•	D 18
0	0	•	0,00	•	671,00	•	0,00	0,00	0,00	0,00	•	D 19
24	24	0,09	0,02	•	400,00	684,0	0,00	0,03	0,04	0,00	•	D 20
0	0	0,00	0,00	•	0,00	819,0	0,00	0,00	0,00	0,00	•	D 21
98	346	3,09	•	•	8,00	1,0	0,34	0,15	1,125	1,30	•	D 22

E - PESCADOS Y MARISCOS

Composición en 100 g de alimentos

CÓDIGO	Nombre del alimento	Energía <ENERC> kcal	Energía <ENERC> kJ	Agua <WATER> g	Proteínas <PROCNT> g	Grasa total <FAT> g	Carbohidratos totales <CHOCDF> g	Carbohidratos disponibles <CHOAVL> g	Fibra cruda g	Fibra dietaria <FIBTG> g	Cenizas <ASH> g
E 1	Almeja blanca P.C.	70	293	82,4	14,4	1,1	2,6	2,6	•	•	2,2
E 2	Barquillos P.C.	84	351	78,2	18,5	0,5	•	•	•	•	1,5
E 3	Camaroncito seco (chino)	240	1004	29,6	52,3	1,9	•	•	•	•	14,6
E 4	Camarones frescos P.C.	78	326	78,0	17,8	0,2	0,9	0,9	•	•	1,4
E 5	Cangrejo	94	395	75,2	19,8	0,6	•	•	•	•	3,3
E 6	Cangrejos frescos P.C.	99	414	86,1	18,9	2,6	•	•	•	•	2,4
E 7	Caracol P.C.	124	519	68,3	20,6	0,4	•	•	•	•	2,8
E 8	Caracoles P.C.	79	331	78,6	16,9	0,8	7,8	7,8	•	•	1,8
E 9	Chanque, loco o tolina P.C.	96	402	74,3	21,9	0,3	6,0	6,0	•	•	1,7
E 10	Choros sin concha	92	384	78,7	13	2,3	3,7	3,7	•	•	2,2
E 11	Conchas de abanico	92	385	78,2	15,9	1,8	•	•	•	•	2,2
E 12	Erizo P.C.	141	590	72,1	16,3	7,9	•	•	•	•	2,3
E 13	Langostino blanco	68	286	83,8	14,5	0,8	•	•	•	•	1,1
E 14	Lapas P.C.	83	347	78,1	18,5	0,4	•	•	•	•	2,1
E 15	Machas	130	544	69,5	23,2	1,3	2,6	2,6	•	•	1,3
E 16	Pescado acarabuazú, salado deshidratado P.C.	298	1248	25,0	47,5	9,9	•	•	•	•	16,0
E 17	Pescado anchoveta P.C.	156	651	70,8	19,1	8,2	0,0	0,0	•	•	1,2
E 18	Pescado atún, en conserva	187	783	65,3	22,9	9,9	•	•	•	•	1,9
E 19	Pescado atún, enlatado con agua	116	485	74,5	25,5	0,8	•	•	•	•	1,5
E 20	Pescado atún, enlatado en aceite	186	778	64,0	26,5	8,1	•	•	•	0,0	2,2
E 21	Pescado atún, fresco crudo	141	591	70,4	23,3	4,6	•	•	•	•	1,6
E 22	Pescado ayanque	115	481	76,2	18,6	3,8	•	•	•	•	1,1
E 23	Pescado ayanque o cachema P.C.	88	368	77,2	19,6	0,5	•	•	•	•	1,3
E 24	Pescado bacalao fresco	82	343	81,2	17,8	0,7	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2
E 25	Pescado bacalao seco salado	290	1212	16,1	62,8	2,4	0,0	0,0	0,0	•	18,7
E 26	Pescado bagre P.C.	80	335	80,9	15,2	1,7	0,0	0,0	•	•	2,0
E 27	Pescado bonito P.C.	138	577	70,6	23,4	4,2	0,0	0,0	•	•	1,5
E 28	Pescado bonito, huevera de	101	423	75,5	17,2	3,0	1,5	1,5	•	•	1,5
E 29	Pescado bonito, músculo claro	113	474	73,4	23,8	1,3	•	•	•	•	1,4
E 30	Pescado bonito, músculo oscuro	140	585	68,9	21,1	5,5	•	•	•	•	1,1
E 31	Pescado bonito, pulpa asada	136	569	69,9	24,0	3,7	3,4	3,4	•	•	1,7
E 32	Pescado bonito, seco salado P.C.	184	770	44,0	32,3	5,1	•	•	•	•	16,2
E 33	Pescado boquichico, salado deshidratado P.C.	273	1142	24,3	47,9	9,1	•	•	•	•	16,5
E 34	Pescado caballa, en conserva	224	937	62,1	24,8	14	•	•	•	•	1,2
E 35	Pescado caballa, fresco crudo	130	543	73,8	19,5	4,9	•	•	•	•	1,2
E 36	Pescado caballa, salado	152	635	65,2	25,2	4,9	•	•	•	•	4,7

Composición en 100 g de alimentos

CÓDIGO	Nombre del alimento	Energía <ENERC> kcal	Energía <ENERC> kJ	Agua <WATER> g	Proteínas <PROCNT> g	Grasa total <FAT> g	Carbohidratos totales <CHOCDF> g	Carbohidratos disponibles <CHOAVL> g	Fibra cruda g	Fibra dietaria <FIBTG> g	Cenizas <ASH> g
E 75	Pescado sardina, filete (conserva)	209	874	60,6	25,8	11,0	0,0	0,0	•	•	2,4
E 76	Pescado sardina, fresco crudo	149	625	71,3	20,2	6,6	•	•	•	•	1
E 77	Pescado toyo, fresco	85	355	79,8	19,5	0,6	•	•	•	•	1,1
E 78	Pescado toyo, seco salado	190	794	38,3	38,6	2,3	•	•	•	•	19,7
E 79	Pescado tramboy P.C.	85	356	78,8	19,2	0,3	•	•	•	•	1,0
E 80	Pescado trucha rosada P.C.	110	460	75,3	20,9	2,3	0,0	0,0	•	•	1,2
E 81	Pescado trucha, en conserva	179	748	66,8	21,5	9,0	•	•	•	•	1,2
E 82	Pescado trucha, fresca	113	472	75,8	19,5	3,1	•	•	•	•	1,2
E 83	Pescado yahuarachi, con espinas	86	360	77,3	15,5	2,2	•	•	•	•	1,5
E 84	Pescado yuliya, con espinas	85	356	77,6	16,9	1,4	•	•	•	•	1,5
E 85	Pescado zúngaro, salado deshidratado P.C.	273	1142	24,1	47,3	9,3	•	•	•	•	17,6
E 86	Pique P.C.	73	305	79,3	15,9	1,1	•	•	•	•	2,4
E 87	Pota	101	423	81,1	16	1,1	3,1	3,1	•	•	1,7
E 88	Pota, concentrado proteico de	396	1658	5,87	91,8	0,25	0,53	•	•	•	1,6
E 89	Pulpo P.C.	71	297	83,6	13,6	1,4	2,2	2,2	•	•	1,1

Calcio <CA> mg	Fósforo <P> mg	Zinc <ZN> mg	Hierro <FE> mg	β caroteno equivalentes totales <CARTBQ> μg	Retinol μg	Vitamina A equivalentes totales <VITA> μg	Tiamina <THIA> mg	Riboflavina <RIBF> mg	Niacina <NIA> mg	Vitamina C <VITC> mg	AscT mg	CÓDIGO
84	453	1,31	1,10	0,0	•	32,0	1,10	0,06	2,90	1,70	•	E 75
40,5	•	•	1,9	0,0	•	•	•	•	•	•	•	E 76
19,9	229	•	3,43	0,0	•	•	0,04	0,13	4,50	29,30	•	E 77
•	•	•	•	0,0	•	•	•	•	•	•	•	E 78
84	141	•	0,10	0,0	•	•	0,02	0,07	0,95	4,70	•	E 79
8	248	0,66	0,20	0,0	•	17,0	0,01	0,22	3,15	8,40	•	E 80
•	•	•	•	0,0	•	•	•	•	•	•	•	E 81
18,8	•	•	0,22	0,0	•	•	•	•	•	•	•	E 82
319	252	•	1,90	0,0	•	•	0,03	0,05	1,70	2,70	•	E 83
723	244	•	1,90	0,0	•	•	0,01	0,10	3,00	2,30	•	E 84
308	398	•	6,00	0,0	•	•	0,39	0,21	•	1,20	•	E 85
302	99	•	1,30	0,0	•	•	0,02	0,20	•	2,00	•	E 86
9,1	180	1,53	0,08	0,0	•	10,0	0,02	0,06	1,8	2,30	•	E 87
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	E 88
53	126	1,68	3,00	0,0	•	45,0	0,02	0,05	1,49	3,20	•	E 89

V - TUBÉRCULOS ANDINOS

Composición en 100 g de alimentos

CÓDIGO	Nombre del Alimento	Energía <ENERC> kcal	Energía <ENERC> kJ	Agua <WATER> g	Proteínas <PROCNT> g	Grasa total <FAT> g	Carbohidratos totales <CHOCDF> g	Carbohidratos disponibles <CHOAVL> g	Fibra cruda g	Fibra dietaria <FIBTG> g	Cenizas <ASH> g
V 1	Oca variedad nativa caya oga con cáscara	30	126	82,6	0,8	0,4	15,4	6,20	•	9,2	0,9
V 2	Oca variedad nativa garwuaricra con cáscara	29	123	84,5	0,9	0,4	13,5	5,94	•	7,6	0,7
V 3	Papa variedad nativa capulí con cáscara	115	483	65,7	1,2	0,3	31,5	27,13	•	4,3	1,3
V 4	Papa variedad nativa caramarquina con cáscara	98	408	69,3	1,7	0,3	27,5	22,43	•	5,0	1,2
V 5	Papa variedad nativa chimbina amarilla con cáscara	68	285	75,3	2,3	0,2	21,0	14,80	•	6,2	1,2
V 6	Papa variedad nativa huagalina con cáscara	54	225	77,9	2,4	0,2	18,3	11,22	•	7,1	1,2
V 7	Papa variedad nativa hualash con cáscara	54	224	78,6	2,0	0,4	17,6	11,01	•	6,6	1,4
V 8	Papa variedad nativa huayro con cáscara	76	319	75,1	1,7	0,2	21,8	17,27	•	4,5	1,1
V 9	Papa variedad nativa huevo de toro con cáscara	72	301	73,8	2,4	0,3	22,4	15,61	•	6,8	1,1
V 10	Papa variedad nativa limeña con cáscara	68	286	75,2	2,5	0,3	20,9	14,60	•	6,3	1,2
V 11	Papa variedad nativa maga blanca con cáscara	65	271	76,8	3,0	0,3	18,9	13,45	•	5,4	1,1
V 12	Papa variedad nativa peruanita con cáscara	78	327	74,1	2,0	0,3	22,4	17,31	•	5,1	1,2
V 13	Papa variedad nativa puca pampamachay con cáscara	81	339	71,9	2,0	0,2	24,8	18,33	•	6,4	1,1
V 14	Papa variedad nativa Puca pishgosh con cáscara	99	416	68,8	1,9	0,5	27,5	22,41	•	5,0	1,5
V 15	Papa variedad nativa quinuapa tulum con cáscara	70	293	74,3	1,9	0,5	21,8	15,10	•	6,7	1,6
V 16	Papa variedad nativa sapa negra con cáscara	72	301	73,7	2,2	0,3	22,6	15,72	•	6,9	1,2
V 17	Papa variedad nativa yana shaque con cáscara	108	450	67,6	1,8	0,4	29,1	24,66	•	4,5	1,1

En los tubérculos andinos, la vitamina C fue analizada en muestras sin cáscara.

Calcio <CA> mg	Fósforo <P> mg	Zinc <ZN> mg	Hierro <FE> mg	β caroteno equivalentes totales <CARTBQ> μg	Retinol μg	Vitamina A equivalentes totales <VITA> μg	Tiamina <THIA> mg	Riboflavina <RIBF> mg	Niacina <NIA> mg	Vitamina C <VITC> mg	AscT mg	CÓDIGO
•	•	•	3,84	•	•	•	•	•	•	30,85	•	V 1
•	•	•	0,79	•	•	•	•	•	•	32,32	•	V 2
5	•	•	1,72	•	•	•	•	•	•	23,70	•	V 3
6	•	•	1,10	•	•	•	•	•	•	22,62	•	V 4
•	•	•	0,69	•	•	•	•	•	•	20,37	•	V 5
•	•	•	0,56	•	•	•	•	•	•	24,44	•	V 6
6	•	•	0,56	•	•	•	•	•	•	25,08	•	V 7
•	•	•	0,53	•	•	•	•	•	•	26,33	•	V 8
•	•	•	0,66	•	•	•	•	•	•	18,94	•	V 9
•	•	•	0,53	•	•	•	•	•	•	19,47	•	V 10
•	•	•	0,42	•	•	•	•	•	•	22,98	•	V 11
•	•	•	0,38	•	•	•	•	•	•	17,74	•	V 12
6	•	•	1,28	•	•	•	•	•	•	22,10	•	V 13
11	•	•	1,01	•	•	•	•	•	•	22,11	•	V 14
7	•	•	0,95	•	•	•	•	•	•	26,64	•	V 15
•	•	•	0,74	•	•	•	•	•	•	30,22	•	V 16
6	•	•	0,86	•	•	•	•	•	•	24,02	•	V 17

Anexos

ANEXO 1

Componentes de las Tablas Peruanas de Composición de Alimentos

Componente	Identificador de INFOODS	Unidad	Comentarios
Agua	<WATER>	g	Por método gravimétrico.
Energía	<ENERC>-kcal	kcal	Calculada por factores, expresada en kilocalorías (kcal).
Energía	<ENERC>-kJ	kJ	Calculada al multiplicar las kcal por 4,184 expresada en kilojoules (kJ) .
Proteínas	<PROCNT>	g	Calculada a partir de nitrógeno total usando factores.
Grasa total	<FAT>	g	Varios métodos.
Cenizas	<ASH>	g	Incineración en mufla.
Carbohidratos totales	<CHOCDF>	g	Calculados por diferencia de 100 menos componentes proximales, sin incluir fibra dietaria.
Carbohidratos disponibles	<CHOAVL>	g	Calculados por diferencia entre carbohidratos totales y fibra dietaria.
Fibra cruda	-----	g	Hidrólisis con ácido y soda. En la actualidad no se recomienda.
Fibra dietaria	<FIBTG>	g	Fibra dietaria total por método oficial AOAC de Prosko et. al.
Calcio	<CA>	mg	Por espectrofotometría de absorción atómica.
Fósforo	<P>	mg	Por método colorimétrico.
Hierro	<FE>	mg	Por espectrofotometría de absorción atómica.
Zinc	<ZN>	mg	Por espectrofotometría de absorción atómica.
β caroteno equivalentes totales	<CARTBQ>	µg	Equivalente de β caroteno: µg β caroteno + ½ µg otros carotenoides provitamina A.
Retinol	-----	µg	Forma alcohólica de vitamina A.
Vitamina A* equivalentes totales	<VITA>	µg	Equivalente de retinol: µg retinol + 1/6 µg equivalente de β caroteno + 1/12 µg otros carotenoides provitamina A
Tiamina	<THIA>	mg	Determinación fluorométrica.
Riboflavina	<RIBF>	mg	Determinación de la fluorescencia.
Niacina	<NIA>	mg	Niacina preformada.
Vitamina C	<VITC>	mg	Determinación fotocolorimétrica.
Ácido ascórbico total	-----	mg	Método de la 2, 4 – dinitrofenilhidrazina.

Food and Agriculture Organization, Latinfoods. Tabla de composición de alimentos de América Latina [Página en internet]. Washington DC: FAO; 2002. [Acceso: diciembre de 2007]. Disponible en: <http://www.rlc.fao.org/es/bases/alimento>.

ANEXO 2

Factores específicos atwater para alimentos

	Proteína kcal/g (kJ/g)[§]	Grasa kcal/g (kJ/g)[§]	Carbohidrato total kcal/g (kJ/g)[§]
Huevos, productos cárnicos, productos lácteos:			
Huevos	4,36 (18,2)	9,02 (37,7)	3,68 (15,4)
Carne/pescado	4,27 (17,9)	9,02 (37,7)	*
Leche/ productos lácteos	4,27 (17,9)	8,79 (36,8)	3,87 (16,2)
Grasas y aceites:			
Mantequilla	4,27 (17,9)	8,79 (36,8)	3,87 (16,2)
Margarina, vegetal	4,27 (17,9)	8,84 (37,0)	3,87 (16,2)
Otras grasas y aceites vegetales	--	8,84 (37,0)	--
Frutas:			
Todas, excepto limones y limas	3,36 (14,1)	8,37 (35,0)	3,60 (15,1)
Jugo de fruta, excepto limón y lima [#]	3,36 (14,1)	8,37 (35,0)	3,92 (16,4)
Limón, limas	3,36 (14,1)	8,37 (35,0)	2,48 (10,4)
Jugo de limón, jugo de lima [#]	3,36 (14,1)	8,37 (35,0)	2,70 (11,3)
Cereales y productos:			
Cebada, perlada	3,55 (14,9)	8,37 (35,0)	3,95 (16,5)
Harina de Maíz, integral	2,73 (11,4)	8,37 (35,0)	4,03 (16,9)
Fideos, macarrones, espagueti	3,91 (16,4)	8,37 (35,0)	4,12 (17,2)
Avena y harina de avena	3,46 (14,5)	8,37 (35,0)	4,12 (17,2)
Arroz integral	3,41 (14,3)	8,37 (35,0)	4,12 (17,2)
Arroz blanco o pulido	3,82 (16,0)	8,37 (35,0)	4,16 (17,4)
Centeno, harina integral	3,05 (12,8)	8,37 (35,0)	3,86 (16,2)
Centeno, harina ligera	3,41 (14,3)	8,37 (35,0)	4,07 (17,0)
Sorgo, harina integral	0,91 (3,8)	8,37 (35,0)	4,03 (16,9)
Trigo, 97 – 100 % extracción	3,59 (15,0)	8,37 (35,0)	3,78 (15,8)
Trigo, 70 – 74 % extracción	4,05 (17,0)	8,37 (35,0)	4,12 (17,2)
Otros cereales – refinados	3,87 (16,2)	8,37 (35,0)	4,12 (17,2)
Leguminosas, nueces:			
Frijoles maduros secos, arvejas, nueces	3,47 (14,5)	8,37 (35,0)	4,07 (17,0)
Soya	3,47 (14,5)	8,37 (35,0)	4,07 (17,0)
Vegetales:			
Papas, almidón de raíces	2,78 (11,6)	8,37 (35,0)	4,03 (16,9)
Otras raíces y tubérculos	2,78 (11,6)	8,37 (35,0)	3,84 (16,1)
Otros vegetales	2,44 (10,2)	8,37 (35,0)	3,57 (14,9)

Fuente: **Food and Agriculture Organization.** Food energy - methods of analysis and conversion factors. Rome: FAO; 2002. Report of Technical Workshop, Food and Nutrition Paper N.º 77.

* El factor de carbohidrato para sesos, corazón, riñón e hígado es 3,87 kcal/g y 4,11 kcal/g para lengua, crustáceos y mariscos.

[#] Sin endulzar

[§] Los datos entre paréntesis indican la energía expresada en kilojoules.

ANEXO 3**Factores de conversión de nitrógeno en proteínas**

ALIMENTO	FACTOR DE CONVERSIÓN
Harina de trigo refinada y derivados	5,70
Trigo completo	5,83
Avena, cebada, centeno	5,83
Arroz pilado	5,95
Almendras	5,18
Nueces del Brasil	5,46
Maní (con y sin película)	5,46
Frijol soya y derivados	5,71
Coco, castañas y otras oleaginosas	5,30
Leche y derivados	6,38
Gelatina	5,55
Otros	6,25

Fuente: **Jones DB.** Factors for converting percentages of nitrogen in foods and feeds into percentages of proteins. (Circular N.º 183) Washington DC: United States Department of Agriculture; 1941. [Acceso: diciembre de 2007]. Disponible en: <http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/Data/Classics/cir183.pdf>.

ANEXO 4**Tubérculos andinos**

Los análisis de las variedades nativas de ocas y papas andinas fueron realizadas en alianza estratégica entre el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y la Coordinadora de Ciencia y Tecnología en los Andes (CCTA), en el marco del proyecto de investigación “Desarrollo de alternativas de uso sostenible de la agrobiodiversidad vegetal nativa en comunidades tradicionales altoandinas de Cajamarca y Huánuco”, cofinanciado por el Programa INCAGRO del Ministerio de Agricultura.

El proyecto es ejecutado por la CCTA y sus instituciones socias: Centro de Investigación, Documentación, Educación, Asesoría y Servicios (CENTRO IDEAS) y el Instituto de Desarrollo y Medio Ambiente (IDMA). Participan como instituciones colaboradoras la Universidad Nacional Agraria la Molina (UNALM), el Instituto Nacional de Innovación Agraria (INIA) y ALTERNATIVA Centro de Investigación Social y Educación Popular.

Las variedades nativas de oca provienen del distrito de Kichki, provincia y departamento de Huánuco, cultivadas a una altitud entre 3400 y 3530 msnm por el agricultor conservacionista Victoriano Fernández Morales.

Las variedades nativas de papa proceden tanto del Distrito de Pedro Gálvez, Provincia de San Marcos, Departamento de Cajamarca, cultivadas a una altitud entre 3750 y 3980 msnm por el agricultor conservacionista Juan Huaccha Abanto, como también del Distrito de Kichki, Provincia y Departamento de Huánuco, cultivadas a una altitud entre 3400 y 3530 msnm por el agricultor conservacionista Victoriano Fernández Morales.

Las variedades nativas de papa que proceden de Cajamarca son: chimbina amarilla, huagalina, huayro, huevo de toro, limeña, maga blanca, peruanita y sapa negra. Las variedades nativas de papa que proceden de Huánuco son: capulí, caramarquina, hualash, puca pampamachay, puca pishgosh, quinuapa tulum y yana shaque.

SE TERMINÓ DE IMPRIMIR
EN EL MES DE JUNIO DE 2009
EN LOS TALLERES GRÁFICOS DE
FIMART S.A.C. - TELF.: 424-0662
TIRAJE: 1000 EJEMPLARES
LIMA - PERÚ



Instituto Nacional de Salud

Jirón Cápac Yupanqui 1400, Lima 11, Perú
Apartado Postal 471, teléfono: (0511) 471-9920 Fax: (0511) 471-0779
Correo electrónico: revmedex@ins.gob.pe
Página web: www.ins.gob.pe