

Nombre del producto

Flan - Mezcla en polvo con quinua real y vainilla para preparar

Ingredientes

Harina precocida de quinua real orgánica blanca
- Panela - Sal - Vainilla



Descripción

La Mezcla de flan de quinua, es un producto en polvo para la preparación de un postre nutritivo sin conservantes, obtenido por una mezcla homogénea de ingredientes, donde el ingrediente principal es la Quinua Real (Wild Quenopodium quinoa), un grano andino que solo se produce en Bolivia, cerca de dos grandes salinas más de 3500 msnm, bajo los requisitos de la producción orgánica.

Normativa

- U.S. FDA Registration
-Numero de Registro Sanitario 40.062210/M,

Condiciones de almacenamiento y tiempo de vida estimado

Almacenar a ≤ 20 °C en ambiente seco, para un tiempo de vida estimado de 24 meses a partir de la fecha de elaboración

Presentaciones comerciales y material de empaque

- Bolsa de polietileno de alta densidad de 120 g, con envase secundario de cartulina y empacado en cajas de cartón corrugado.

Instrucciones para manipulación, preparación y uso

El Flan de quinua es apto para el consumo humano con cocción adicional y no presenta reacciones alérgicas. Manipular de acuerdo a lo descrito en las instrucciones del envase, sin contacto directo con las manos. Vierta el contenido de un paquete de flan real de quinua en una olla, agregue 1 litro (34 fl oz) de leche fría (de origen animal o vegetal) y revuelva vigorosamente. Cocine a fuego lento y revuelva a menudo hasta que hierva. Vierta en moldes individuales y luego refrigere. Rinde de 8 a 10 porciones

INFORMACIÓN NUTRICIONAL*

Valores aproximados por 100 g nutricional*

Calorías 361	Calorías de grasa 18
Propiedades	Valor / Unidad
Grasas total	2.0g
Grasa saturada	0.14g
Trans	0.01g
Monoinsaturada	0.34g
Poliinsaturada	0.51g
Colesterol	0.0mg
Sodio	222.0mg
Sal	0.8g
Carbohidratos totales	81.8g
Carbohidratos disponibles	76.6
Fibra dietética	5.2
Azúcar	52.5
Proteína	4.0
Calcio	195
Hierro	3.7
Potasio	1290

* Valores medios ponderados en base a datos de análisis del producto

SENSORIAL

Aspecto	Polvo homogéneo
Sabor	Característico
Olor	Característico
Color	Característico

FISICOQUÍMICO

Descripción	Valor / Unidad
Humedad	5 %
Gluten	0 mg/kg
Aw	0.03
pH	7.17

MICROBIOLÓGICO

Descripción	Valor / Unidad
Recuento total de placas	$\leq 1 \times 10^4$ UFC/g
Total Coliformes	$\leq 1 \times 10^1$ UFC/g
Salmonella	Ausencia 25 g