



Nombre del producto

Harina precocida de quinua real orgánica
Negra

Ingredientes

Grano de Quinua Real Orgánico
- Variedad Roja



Descripción

La Harina precocida de Quinua Real, es un producto sin aditivos, de sabor más suave que la harina de quinua y con mayor capacidad de retención de agua. Se obtiene de la precocción, molienda y tamizado de granos clasificados de Quinua Real (Wild Quenopodium quinoa), grano andino que solo se produce en Bolivia, cerca de dos grandes salares a 3500 m.s.n.m., bajo los requisitos de la producción orgánica.

Normativa

- R.S. SENASAG N° 04.04.03.06.0027, R.S. N°: RSiA05I90111, R.S. N°: Reg. M.S. A-1652-11, U.S. FDA Registration
- Orgánica para las normas de Estados Unidos de América (NOP - USDA), Unión Europea (Reg. 834/2008 EU) y Canadá (CAN/CGSB-32.320, CAN/CGSB-32.311), emitido por IMO CERT y Brasil por IBD (Lei 10.831/03).
- Kosher por Star-K Kosher Certification, Halal.

Condiciones de almacenamiento y tiempo de vida estimado

Almacenar a ≤ 20 °C en ambiente seco, para un tiempo de vida estimado de 17 meses a partir de la fecha de elaboración

Presentaciones comerciales y material de empaque

De acuerdo al requerimiento del cliente en:

- Bolsa trifoliada de papel kraft de 20.0 kg, con envase primario de polietileno de baja densidad.
- Bolsa de polietileno de alta densidad de 350 g, con envase secundario de cartulina, embalado en cajas de cartón corrugado.

Instrucciones para manipulación, preparación y uso

La Harina Precocida de Quinua Real Orgánica, es apta para el consumo humano con o sin cocción, no presenta reacciones alergicas.

Preferentemente manipular de acuerdo a lo descrito en las instrucciones del envase, sin contacto directo con las manos.

Puede usarse en jugos y batidos para consumo directo, así como en panadería, repostería, sopas, salsas y en otros usos como complemento o sustituto de harinas tradicionales.

SENSORIAL

Aspecto	Polvo homogéneo
Sabor	Característico
Olor	Característico
Color	Característico

MICROBIOLÓGICO

Descripción	Valor / Unidad
Mohos y levaduras	$\leq 1 \times 10^4$ UFC/g
E. coli	Ausencia UFC/g
Salmonella	Ausencia 25 g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL*

VALORES APROXIMADOS POR 100 G NUTRICIONAL*

Calorías 375 **Calorías de grasa 46**

Descripción	Valor / Unidad
Grasa total	5.1 g
Saturada	0.6 g
Trans	0.0 g
Monoinsaturada	1.5 g
Poliinsaturada	2.7 g
Colesterol	0 mg
Sodio	6.8 mg
Sal	0.02 g
Carbohidratos	69.3 g
Carbohidratos disp.	55.5 g
Fibra dietética	13.8 g
Azúcares	0 g
Proteína	12.9 g
Calcio	41.2 mg
Hierro	9.4 mg
Potasio	559.9 mg
Fósforo	419.9 mg
Vitamina A	56.3 µg
Vitamina C	0 µg

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

FISICOQUÍMICO

Descripción	Valor / Unidad
Humedad	≤ 13.5 %
Impurezas totales	Ausencia %
Tamaño de partícula (malla # 212 µm)	≥ 98 %
Gluten	0 mg/kg
Aw	0.12
pH	7.44