



**Nombre del producto**

Harina precocida de quinua real orgánica  
Roja

**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  $\leq 20$  °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 alérgicas.

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 383**      **Calorías de grasa 44**

Descripción	Valor / Unidad
<b>Grasa total</b>	<b>4.9 g</b>
Saturada	0.6 g
Trans	0.01g
Monoinsaturada	1.5 g
Poliinsaturada	2.7 g
<b>Colesterol</b>	<b>0 mg</b>
<b>Sodio</b>	<b>10.7 mg</b>
<b>Sal</b>	<b>0.03 g</b>
<b>Carbohidratos</b>	<b>72.1 g</b>
Carbohidratos disp.	59.3 g
Fibra dietética	12.8 g
Azúcares	0 g
<b>Proteína</b>	<b>12.6 g</b>
Calcio	41.5 mg
Hierro	7.3 mg
Potasio	508.2 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	$\leq 13.5$ %
Impurezas totales	Ausencia %
Tamaño de partícula (malla # 212 µm)	$\geq 98$ %
Gluten	0 mg/kg
Aw	0.12
pH	7.44