



**Nombre del producto**

Harina de Quinua  
Extruida e Hidrolizada

**Ingredientes**

Grano de Quinua  
- Variedad Blanca



**Descripción**

La quinua hidrolizada instantánea en polvo es un producto instantáneo y listo para consumo, obtenido de la molienda seca del pellet hidrolizado y extruido de quinua. La quinua es un grano rico en aminoácidos esenciales como metionina, treonina y lisina. Es considerada una de las mejores fuentes de proteína, además contiene fibra y es libre de gluten. La harina de quinua hidrolizada y extruida, tiene una digestibilidad in-vitro de carbohidrato mínima de 84% y de proteína del 85%.

El grano de quinua es limpiado, clasificado, tostado, desaponificado, molido, extruido, empacado y palletizado.

**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
- Kosher por Star-K Kosher Certification, Halal.
- Número de Registro Sanitario 40.062210/M

**Condiciones de almacenamiento y tiempo de vida estimado**

Almacenar a  $\leq 20$  °C en ambiente seco, para un tiempo de vida estimado de 12 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**

Este producto puede consumirse directamente, en jugos, malteadas, mezclas en polvo para preparar bebidas instantáneas, entre otros. También puede utilizarse en productos de panadería y pastelería como suplemento en el reemplazo parcial o total de otros cereales. Por su alta digestibilidad puede utilizarse en la suplementación de alimentos para la población infantil.

## SENSORIAL

Apariencia	Polvo
Olor	Característico a quinua
Color	Blanco a crema
Sabor	Característico a quinua

## FÍSICOQUIMICAS

Descripción	%
Humedad	<12
Saponina	<0,12

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL\*

### CONTENIDO EN 50 G DE PRODUCTO

Calorías 200 Propiedades	Calorías de grasa 35 Valores / Unidad
<b>Grasa total</b>	<b>4.5g</b>
Grasa Saturada	0g
Grasa Trans	0g
<b>Colesterol</b>	<b>0mg</b>
<b>Sodio</b>	<b>20mg</b>
<b>Carbohidratos Totales</b>	<b>33g</b>
Fibra Dietaria	3g
Azúcares	4g
<b>Proteína</b>	<b>8g</b>
Hierro	6%
Calcio	2%

\*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 Calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas

## MICROBIOLÓGICO

Descripción	Valor / Unidad
Rec. Total de aerobios mesófilos UFC/g	10.000 Máx.
Rec. de Mohos y levaduras, UFC/g	300 Máx.
NMP de coliformes totales/g	11 Máx.
NMP de coliformes fecales/g	<3
Rec. De Staphylococcus coagulasa positiva UFC/g	<100
Rec. de Bacillus Cereus UFC/g	200 Máx.
Detección de Salmonella spp/25g	Ausencia
Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor UFC/g	<100