

Nombre del Producto

Harina de Quinua hiperproteica en polvo instantánea

Ingredientes

Grano de Quinua
- Variedad Blanca



Descripción

La quinua hiperproteica en polvo es un producto, obtenido del grano de quinua, que cuenta con un el doble del contenido de proteína con que normalmente cuenta este grano. 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.

El grano de quinua es limpiado, clasificado, tostado, desaponificado, molido, 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 ≤ 20 °C en ambiente seco, para un tiempo de vida estimado de 12 meses a partir de la fecha de de elaboración y lejos de la exposición directa a la luz solar

Presentaciones comerciales y material de empaque

De acuerdo al requerimiento del cliente en:

- Bolsa trifoliada de papel kraft de 12.5 o 25.0 kg, con o sin envase primario de polietileno de baja densidad.
- Bolsa de polietileno de alta densidad de 300 o 500 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.

SENSORIAL

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL*

CONTENIDO EN 100 G DE PRODUCTO

Propiedades	Valores / %
Grasa total	4 -- 6
Carbohidratos totales	40 -- 60
Fibra dietaria	10 -- 18
Azúcares	2 -- 8
Proteína	28 -- 35

FÍSICOQUÍMICAS

Descripción	%
Humedad	<12
Saponina	<0,12

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

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