

**Nombre del producto**

Harina de quinua real orgánica negra

**Ingredientes**

Grano de Quinua Real Orgánico  
- Variedad negra



**Descripción**

La Harina de Quinua Real se obtiene de la 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 24 meses a partir de la fecha de elaboración  
Almacenar a 25 °C y 65% de humedad, 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 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**

La Harina de Quinua Real Orgánica, es apto para el consumo humano previa cocción y 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 procesos de molienda y hojuelado, así como en ensaladas, sopas, meriendas, postres, combinado con otros cereales, entre otros usos.

## 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 365**      **Calorías de grasa 41**

Descripción	Valor / Unidad
<b>Grasa total</b>	<b>4.5 g</b>
Saturada	0.5 g
Trans	0.0 g
Monoinsaturada	1.1 g
Poliinsaturada	2.7 g
<b>Colesterol</b>	<b>0 mg</b>
<b>Sodio</b>	<b>5.4 mg</b>
<b>Sal</b>	<b>0.01 g</b>
<b>Carbohidratos</b>	<b>67.8 g</b>
Carbohidratos disp.	53.8 g
Fibra dietética	14.1 g
Azúcares	0 g
<b>Proteína</b>	<b>13.2 g</b>
Calcio	42.0 mg
Hierro	4.3 mg
Potasio	653.1 mg
Fósforo	393-4 mg
Vitamina A	80.4 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	0.18
pH	7.23