

**Nombre del producto**

Hojuela de quinua real orgánica negra

**Ingredientes**

Grano de Quinua Real Orgánico  
- Variedad Negra



**Descripción**

La Hojuela de Quinua Real, es un producto sin aditivos, se obtiene del acondicionado y laminado 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.

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

**Normativa**

- R.S. SENASAG N° 04.04.03.06.0027, R.S. INVIMA N°: RSiA05I90211, R.S. N°: M.S. A-BO-16-07981, 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 IMO CERT y Brasil por IBD Brasil (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 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 15.0 kg, con envase primario de polietileno de baja densidad.
- Bolsa de polietileno de alta densidad de 250 g, con envase secundario de cartulina, embalado en cajas de cartón corrugado.

**Instrucciones para manipulación, preparación y uso**

La Hojuela 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 el desayuno, también en panadería, repostería y otras preparaciones.

## SENSORIAL

Aspecto	Escamas
Sabor	Característico
Olor	Característico
Color	Característico

## MICROBIOLÓGICO

Descripción	Valor / Unidad
Aerobios mesófilos	$\leq 1 \times 10^4$ UFC/g
Coliformes totales	$\leq 2 \times 10^4$ UFC/g
E. coli	<3 NMP/g
Salmonella	Ausencia 25 g

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL\*

VALORES APROXIMADOS POR 100 G NUTRICIONAL\*

**Calorías 363**      **Calorías de grasa 41**

Descripción	Valor / Unidad
<b>Grasa total</b>	<b>4.5 g</b>
Saturada	0.08 g
Trans	0.01 g
Monoinsaturada	1.9 g
Poliinsaturada	2.5 g
<b>Colesterol</b>	<b>0.0 mg</b>
<b>Sodio</b>	<b>7.6 mg</b>
<b>Sal</b>	<b>0.02 g</b>
<b>Carbohidratos</b>	<b>68.7 g</b>
Carbohidratos disp.	54.2 g
Fibra dietética	14.5 g
Azúcares	0 g
<b>Proteína</b>	<b>12.0 g</b>
Calcio	22.8 mg
Hierro	2.7 mg
Potasio	356.0 mg
Fósforo	344.7 mg
Vitamina A	55.8 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	$\leq 0.35$ %
Tamaño de partícula (malla # 1 mm)	$\geq 90$ %
Gluten	0 mg/kg
Aw	0.39
pH	7.13