

Nombre del producto

Hojuela de quinua real orgánica roja

Ingredientes

Grano de Quinua Real Orgánico
- Variedad Roja



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 ≤ 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 370 **Calorías de grasa 54**

Descripción	Valor / Unidad
Grasa total	6.0 g
Saturada	0.03 g
Trans	0.0 g
Monoinsaturada	2.7 g
Poliinsaturada	3.1 g
Colesterol	0 mg
Sodio	7.3 mg
Sal	0.02 g
Carbohidratos	66.4 g
Carbohidratos disp.	56.8 g
Fibra dietética	9.6 g
Azúcares	0 g
Proteína	12.5 g
Calcio	37.6 mg
Hierro	3.5 mg
Potasio	431.2 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	≤ 13.5 %
Impurezas totales	≤ 0.35 %
Tamaño de partícula (malla # 1 mm)	≥ 90 %
Gluten	0 mg/kg
Aw	0.39
pH	7.13