

#### Nombre del producto

Brownie - Mezcla en polvo con quinua real para preparar

#### Ingredientes

- Harina precocida de quinua real orgánica
- Harina de arroz orgánica integral
- Bicarbonato de sodio (SIN 500 ii)
- Huevo en polvo
- Panela
- Glucosa
- Sal
- Cacao



#### Descripción

El Brownie de quinua real es una mezcla nutritiva para la preparación de hamburguesa, sin aditivos, se obtiene del mezclado homogéneo de ingredientes, donde el ingrediente principal se constituye en la 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
- U.S. FDA Registration

#### 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.

#### Presentaciones comerciales y material de empaque

En:

- bolsas de polietileno de alta densidad de 270 g, con envase secundario de cartulina y empacado en cajas de cartón corrugado.-

#### Instrucciones para manipulación, preparación y uso

El Brownie de quinua real es apto para el consumo humano después de preparar y cocinar y no presenta reacciones alérgicas.

Manipular de acuerdo a lo descrito en las instrucciones del envase, sin contacto directo con las manos.

Vierta el contenido de un paquete de brownie en un bol, agregue 200 ml (7 fl oz) de leche tibia (de origen animal o vegetal), 75 g (2,6oz) de mantequilla (de origen animal o vegetal) y mezcle con un mezclador eléctrico para obtener una pasta suave. Extienda la mezcla en un molde engrasado y hornee a 180 °C (356 °F) durante 30 - 40 minutos o 15 - 20 minutos para pastelitos.

Rinde de 6 a 8 porciones

## SENSORIAL

|         |                |
|---------|----------------|
| Aspecto | Característico |
| Sabor   | Característico |
| Olor    | Característico |
| Color   | Característico |

## MICROBIOLÓGICO

| Descripción              | Valor / Unidad             |
|--------------------------|----------------------------|
| Recuento total de placas | $\leq 1 \times 10^4$ UFC/g |
| E. coli                  | Ausencia UFC/g             |
| Salmonella               | Ausencia 25 g              |
| S. aureus                | $\leq 1 \times 10^2$ UFC/g |

## FISICOQUÍMICO

| Descripción | Valor / Unidad |
|-------------|----------------|
| Humedad     | 15 %           |
| Gluten      | 0 mg/kg        |
| Aw          | 0.1            |
| pH          | 8.0            |

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL\*

VALORES APROXIMADOS POR 100 G NUTRICIONAL\*

**Calorías 381**      **Calorías de grasa 54**

| Descripción                  | Valor / Unidad |
|------------------------------|----------------|
| <b>Grasa total</b>           | <b>6.0 g</b>   |
| Saturada                     | 0.4 g          |
| Trans                        | 0.0 g          |
| Monoinsaturada               | 0.3 g          |
| Poliinsaturada               | 0.3 g          |
| <b>Colesterol</b>            | <b>132 mg</b>  |
| <b>Sodio</b>                 | <b>954 mg</b>  |
| <b>Sal</b>                   | <b>2.6 g</b>   |
| <b>Carbohidratos totales</b> | <b>71.2 g</b>  |
| Carbohidratos disp.          | 65.1 g         |
| Fibra dietética              | 6.1 g          |
| Azúcares                     | 51.4 g         |
| <b>Proteína</b>              | <b>10.6 g</b>  |
| Calcio                       | 39.0 mg        |
| Hierro                       | 2.8 mg         |
| Potasio                      | 600.0 mg       |

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