

#### Nombre del producto

Pizza - Mezcla en polvo con quinua real para preparar la masa



#### Ingredientes

- Harina precocida de quinua real orgánica blanca
- Harina de arroz organico integral
- Bicarbonato de sodio (SIN 500ij)
- Almidón de yuca
- Levadura
- Sal

#### Descripción

La Pizza 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:

- Dos bolsas de polietileno de alta densidad de 170 g, con envase secundario de cartulina y empacado en cajas de cartón corrugado.-

#### Instrucciones para manipulación, preparación y uso

La Pizza de quinua real es apta para el consumo humano después de preparar y cocinar y no presenta reacciones alérgicas.

Manipular de acuerdo con lo que se describe en las instrucciones del paquete.

Vierta el contenido de un paquete de pizza de quinua en un bol, agregue 100 ml (3.4 fl oz) de agua tibia y mezcle hasta obtener una masa homogénea. Deje reposar la masa durante 30 minutos tapa con un paño o una envoltura de plástico. Extienda la masa con un rodillo, colóquela en una bandeja y hornee a 200 °C durante 10 minutos. Agregue a la masa precocida los ingredientes de su elección y hornee 10 minutos adicionales hasta que el queso se haya derretido.

Rinde de 6 a 8 porciones por bolsa

## SENSORIAL

Aspecto	Característico
Sabor	Característico
Olor	Característico
Color	Característico

## MICROBIOLÓGICO

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

## FISICOQUÍMICO

Descripción	Valor / Unidad
Humedad	12 %
Gluten	0 mg/kg
Aw	0.38
pH	7.83

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL\*

VALORES APROXIMADOS POR 100 G NUTRICIONAL\*

**Calorías 376**      **Calorías de grasa 39**

Descripción	Valor / Unidad
<b>Grasa total</b>	<b>4.3 g</b>
Saturada	0.01 g
Trans	0.01 g
Monoinsaturada	1.1 g
Poliinsaturada	1.0 g
<b>Colesterol</b>	<b>0.0 mg</b>
<b>Sodio</b>	<b>497.4 mg</b>
<b>Sal</b>	<b>1.2 g</b>
<b>Carbohidratos totales</b>	<b>76.6 g</b>
Carbohidratos disp.	72.1 g
Fibra dietética	4.2 g
Azúcares	0 g
<b>Proteína</b>	<b>7.7 g</b>
Calcio	59.0 mg
Hierro	2.2 mg
Potasio	314.3 mg
Fósforo	138.0 mg

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