

**Nombre del producto**

Quinoa en grano tostada, Quinoa natural en grano

**Ingredientes**

Grano de Quinoa  
- Variedad Blanca



**Descripción**

El grano de quinoa, es un grano rico en aminoácidos esenciales como metionina, treonina y lisina. Es considerada una de las mejores fuentes de proteína, además contiene fibra y es libre de gluten.

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

**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
- Kosher por Star-K Kosher Certification, Halal.
- Número de Registro Sanitario 40.062210/M

**Condiciones de almacenamiento y tiempo de vida estimado**

Almacenar a  $\leq 20$  °C en ambiente seco, para un tiempo de vida estimado de 12 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 20.0 kg, con envase primario de polietileno de baja densidad.
- Bolsa de polietileno de alta densidad de 350 g, con envase secundario de cartulina, embalado en cajas de cartón corrugado.

**Instrucciones para manipulación, preparación y uso**

El grano de quinoa puede cocinarse de forma similar al grano de arroz, y de esta manera incluirse en múltiples preparaciones como elaboración de barritas energéticas, sazonar en la utilización de preparados deshidratados

Una vez cocido, puede añadirse a ensaladas, sopas, batidos de fruta, entre otros.

## SENSORIAL

Aspecto	Granular
Sabor	Característico
Olor	Característico
Color	Blanco a crema

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL\*

VALORES APROXIMADOS POR 50 G NUTRICIONAL\*

**Calorías 190**      **Calorías de grasa 30**

Descripción	Valor / Unidad
<b>Grasa total</b>	<b>3.5 g</b>
Saturada	0 g
Trans	0 g
<b>Colesterol</b>	<b>0 mg</b>
<b>Sodio</b>	<b>20 mg</b>
<b>Carbohidratos</b>	<b>31 g</b>
Fibra dietética	7 g
Azúcares	4 g
<b>Proteína</b>	<b>9 g</b>
Calcio	2 %
Hierro	16 %

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

## MICROBIOLÓGICO

Descripción	Valor / Unidad
Rec. Total de aerobios mesófilos UFC/g	300.000 Máx.
Rec. de Mohos y levaduras, UFC/g	5000 Máx.
Rec. De Escherichia Coli UFC/g	<10
Rec. De Staphylococcus coagulasa positiva UFC/g	<100
Salmonella en 25g	Ausencia

## FISICOQUÍMICO

Descripción	Valor / Unidad
Humedad	≤ 13.5 %
Saponia	<0,12%