

Nombre del Producto

Quinoa real orgánica mix en grano

Ingredientes

Grano de Quinoa Real Orgánico

- Mezcla de variedades (70%) blanca, (15%) roja y (15%) negra



Descripción

La Quinoa Real (Wild Quenopodium quinoa) es un 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 o ecológica.

El procesamiento del grano consta de un proceso de pulido, lavado y varios procesos de clasificación de impurezas y selección de granos.

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

- 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 por IMO CERT y Brasil por IBD (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 24 meses a partir de la fecha de elaboración

Almacenar a 25 °C y 65% de humedad, para un tiempo de vida estimado de 17 meses a partir de la fecha de elaboración

Presentaciones comerciales y material de empaque

De acuerdo al requerimiento del cliente en:

- Bolsa trifoliada de papel kraft de 12.5 o 25.0 kg, con o sin envase primario de polietileno de baja densidad.

- Bolsa de polietileno de alta densidad de 300 o 500 g, con envase secundario de cartulina, embalado en cajas de cartón corrugado.

Instrucciones para manipulación, preparación y uso

El Grano de Quinoa Real Orgánica, es apto para el consumo humano previa cocción y 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 procesos de molienda y hojuelado, así como en ensaladas, sopas, meriendas, postres, combinado con otros cereales, entre otros usos.

SENSORIAL

Aspecto	Grano uniforme
Sabor	Característico
Olor	Característico
Color	Característico

MICROBIOLÓGICO

Descripción	Valor / Unidad
Mohos y levaduras	$\leq 1 \times 10^4$ UFC/g
E. coli	Ausencia UFC/g
Salmonella	Ausencia 25 g

QUÍMICO

Descripción	Valor / Unidad
Saponina	120 mg/100g
Gluten	0 mg/kg
Aw	0.51
pH	7.13

FÍSICO

Descripción	%
Humedad	≤ 13.5
Pureza de grano	99.9
Grano entero	≥ 95
Grano dañado	≤ 3.5
Grano verde inmaduro	≤ 1.0
Grano germinado	≤ 0.4
Impurezas totales	≤ 0.1

INFORMACIÓN NUTRICIONAL*

VALORES APROXIMADOS POR 100 G NUTRICIONAL*

Calorías 376 **Calorías de grasa 56**

Descripción	Valor / Unidad
Grasa total	6.2 g
Saturada	0.03 g
Trans	0.04g
Monoinsaturada	2.5 g
Poliinsaturada	3.2 g
Colesterol	0 mg
Sodio	8.4 mg
Sal	0.02 g
Carbohidratos	66.9 g
Carbohidratos disp.	58.4 g
Fibra dietética	8.7 g
Azúcares	0 g
Proteína	13.2 g
Calcio	52.7 mg
Hierro	3.6 mg
Potasio	457.8 mg
Fósforo	281.1 mg
Vitamina A	61.8 µg
Vitamina C	0 µg

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