

Nombre del producto

Quinua expandida, Quinua Puff Extruida.

Ingredientes

100% Quinua variedad dulce



Descripción

La Quinua expandida son pellets extruidos preparados a base quinua.

Quinua en grano extruida mediante extruder de doble tornillo.

El grano es sometido a los procesos de limpieza, clasificación, tosti3n, desaponificaci3n, molienda, despu3s de lo cual es sometido a extrusi3n, empaque, embalaje y palletizado.

La quinua es un grano rico en amino3cidos esenciales como metionina, treonina y lisina. Es considerada una de las mejores fuentes de prote3na, adem3s contiene fibra y es libre de gluten.

Normativa

-Kosher por Star-K Kosher, Halal

-Numero de Registro Sanitario 40.062210/M,

Condiciones de almacenamiento y tiempo de vida estimado

Almacenar en ambientes con humedad relativa menor o igual al 70%, temperaturas entre 18 y 32°C y lejos de la exposici3n directa a la luz solar.

para un tiempo de vida estimado de 12 meses a partir de la fecha de elaboraci3n.

Presentaciones comerciales y material de empaque

Bolsas alta barrera por 2,5Kg

Instrucciones para manipulaci3n, preparaci3n y uso

El Puff se puede saborizar con coberturas o jaleas.

Snacks para el desayuno, barras de cereales, aplicaciones de confitado y cobertura de chocolate.

Consumo directo, despu3s de abierto, consumir en el menor tiempo posible.

Dirigido a ni3os mayores de 4 a3os y adultos.

MICROBIOLÓGICO

Descripción	Valor / Unidad
Rec. Total de aerobios mesófilos	10.000 Máx. UFC/g
Rec. de Mohos y levaduras,	300 Máx. UFC/g
NMP de coliformes totales/g	<3 /g
NMP de coliformes fecales	<3 /g
Rec. De Staphylococcus coagulasa positiva	<100 UFC/g

SENSORIAL

Aspecto	Sólido expandido, forma esférica, semitubular
Sabor	Característico
Olor	Característico
Color	Blanco a crema

FISICOQUÍMICO

Descripción	Valor / Unidad
Humedad	<4
Saponina	<0,12%

INFORMACIÓN NUTRICIONAL*

VALORES APROXIMADOS POR 100 G NUTRICIONAL*

Propiedades	Valor / Unidad
Grasa total	9g
Carbohidratos disp.	67g
Fibra dietética	5g
Azúcares	7g
Proteína	17g

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