

**Nombre del Producto**

Quinoa real orgánica roja en grano

**Ingredientes**

Grano de Quinoa Real Orgánica  
- Variedad Roja



**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  $\leq 20$  °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	$\leq 13.5$
Pureza de grano	99.9
Grano entero	$\geq 93$
Grano dañado	$\leq 2.8$
Grano verde inmaduro	$\leq 1.0$
Grano germinado	$\leq 0.1$
Color de Grano	$\leq 3.0$
Impurezas totales	$\leq 0.1$

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL\*

VALORES APROXIMADOS POR 100 G NUTRICIONAL\*

**Calorías 373**      **Calorías de grasa 59**

Descripción	Valor / Unidad
<b>Grasa total</b>	<b>6.4 g</b>
Saturada	0.05 g
Trans	0.1 g
Monoinsaturada	2.7 g
Poliinsaturada	3.4 g
<b>Colesterol</b>	<b>0 mg</b>
<b>Sodio</b>	<b>12.8 mg</b>
<b>Sal</b>	<b>0.03 g</b>
<b>Carbohidratos</b>	66.5 g
Carbohidratos disp.	57.4 g
Fibra dietética	9.1 g
Azúcares	0 g
<b>Proteína</b>	<b>12.1 g</b>
Calcio	12.6 mg
Hierro	3.0 mg
Potasio	462.6 mg
Fósforo	281.1 mg
Vitamina A	61.8 $\mu$ g
Vitamina C	0 $\mu$ g
Polifenoles	272.7 mg

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