

# QUINUA BLANCA ORGANICA



## DESCRIPCIÓN

Es un grano de alto valor nutritivo, que crece en las tierras altas de Perú. Tiene alto contenido de proteínas y minerales. Gracias a su contenido en fibra, favorece el tránsito intestinal.

Es un alimento libre de gluten, apropiado para los pacientes con enfermedad celíaca.

### ESPECIFICACIONES FÍSICAS / ORGANOLÉPTICAS

Variedad	Blanca Juli - Junín Kankolla Salcedo Inia Rosada Taraco
Apariencia	Grano lenticular
Color	Crema
Sabor	Característico
Olor	Característico
Humedad	≤ 13.0 %
Granos rotos	< 0.1 %
Tamaño	1.0 - 2.0 mm
Pureza	≥ 99.99%
Saponina	Ausencia

## APLICACIONES

Para todos los consumidores con previa preparación.

Para el consumo directo después de la cocción.

Para pre-cocción.

Para mezclar con productos orgánicos.

## ALTERNATIVA DE USOS

Para producir: Pop, hojuelas, harina, harina instantánea, precocidos, ensaladas, bebidas, etc.

## ALMACENAMIENTO

Ambiente cerrado y ventilado

Temperatura: 18°C - 25°C

Humedad: 65% - 75%

Vida útil: 24 meses

## EMPAQUE

Doypack al por menor: 0.454 Kg.

Bolsa de polipropileno: 0,5 Kg a 10 Kg.

Bolsas de papel tripliego: 5,0 kg, 11,34 kg y 25 kg.

Big Bag: 1000 Kg.

## MAL USO DEL PRODUCTO

Consumir el grano crudo.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

#### Composición en 100 g de producto

Energía (Kcal).	355
Humedad	11.17g
Proteínas	11.97g
Grasa	1.51g
Carbohidratos	73.45g
Fibra	13.10g

#### Minerales (mg)

Calcio (Ca)	55.8
Hierro (Fe)	4.44
Sodium (Na)	3.35

Fuente: Muestra Deguste analizada por Laboratorio Acreditado

### ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

#### LMP\*

Parametros	Unidades	Valor
Aerobios mesófilos	UFC/g.	< 1'000,000
Coliformes	UFC/g.	< 100
E-Coli	NMP/g.	< 3
Salmonela	en 25 g.	Negativo
Levadura	UFC/g.	< 10,000
Moho	UFC/g.	< 10,000

\*Normas de Perú, NTP 205.062: 2009 / RM 591-2008 MINSA



"De Guste no es responsable de las mezclas finales que contienen productos no orgánicos"