



QUINUA NEGRA 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	Ccoyco / Negra Collana
Apariencia	Grano lenticular
Color	Negro
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, precocido, 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).	360
Humedad	10.1g
Proteínas	10.5g
Grasa	4.5g
Carbohidratos	69.3g
Fibra	7.23g

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

