



QUINUA TRICOLOR 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

	Blanca	Roja	Negro
Variedad	Blanca Juli - Junín Kankolla Salcedo Inia Rosada Taraco	Pasancalla	Negra collana Ccoyco
Apariencia	Grano lenticular		
Color	Crema	Rojo Oscuro	Negro
Sabor	Característico		
Olor	Característico		
Humedad	≤ 13.0 %		
Granos rotos	< 0.1%		
Tamaño	1.0 - 2.0 mm		
Pureza	≥ 99.99%		
Saponina	Ausencia		
Porción *	60% Quinoa Blanca 20% Quinoa Roja 20% Quinoa Negra		
*variar segun requerimiento del cliente	70% Quinoa Blanca 15% Quinoa Roja 15% Quinoa Negra		
Desviación de proporción	± 3%		

USO PREVISTO

- 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 USO

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

INFORMACION NUTRICIONAL

Composición en 100 g de producto

Energía (Kcal).	381
Humedad	11.43g
Proteínas	11.50g
Grasa	6.67g
Carbohidratos	68.76g
Fibra	10.81g
Minerales (mg)	
Calcio (Ca)	47.10
Hierro (Fe)	4.09
Sodio (Na)	2.77

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

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.