



HOJUELA ORGANICA DE QUINUA NEGRA INSTANTANEA

DESCRIPCION

Las hojuelas de quinua negra instantanea se obtienen a partir del proceso de laminación de los granos. Este producto tiene alto valor de proteínas, es fácilmente digerible, rápido de preparar y libre de gluten.

ESPECIFICACIONES FÍSICAS / ORGANOLÉPTICAS

Variedad	Quinua Negra
Apariencia	Hojuelas finas
Color	Negro
Saber	Característico del producto
Olor	No rancio
Humedad	≤12%
Saponina	Libre
Pureza	≥ 99.99%

USO PREVISTO

Para todos los consumidores.
Para el consumo directo sin cocinar.
Para mezclar con productos orgánicos.
Para preparar: desayuno, bebida, muesli, como una cobertura con yogur.

ALTERNATIVA DE USO

Para preparar: ensaladas de frutas y verduras.

ALMACENAMIENTO

Ambiente cerrado y ventilado
Temperatura: 18°C - 25°C
Humedad: 65% - 75%
Vida útil: 20 meses

EMPAQUE

Caja al por menor: 0.340 Kg.
Bolsas de polipropileno de 0.500 kg a 10 Kg.
03 bolsas de papel de 10 Kg.

MAL USO DEL PRODUCTO

No identificado

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Composición en 100 gr. de Producto

Energía (Kcal).	405
Humedad	9.0 g
Proteínas	15.4 g
Grasas	6.7 g
Carbohidratos	60.8 g
Fibra	2.4 g

Fuente: muestra de Deguste analizada por un laboratorio acreditado

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

LMP*

Parametros	Unidad	Valor
Aerobios mesofilos	UFC/g.	≤ 100,000
Coliformes	NMP/g.	≤ 10
Bacillus cereus	NMP/g.	≤ 10,000
Salmonela	en 25 g.	Ausencia
Moho	UFC/g.	≤ 1,000

*Estándares peruanos, NTP 205.062: 2009 / RM 591-2008 MINSA



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