



FICHA TÉCNICA QUÍNOA REAL BLANCA GRANO

CÓDIGO: FT-QB-CO-CO-X-ES-1
VERSIÓN: 1
FECHA REV.: 11/01/2022
GRUPO: CONVENCIONAL

Descripción del Producto: La Quinoa Real Blanca, es un superalimento por su alto valor nutritivo, es rico en fibra y proteínas, sin gluten ideal para celíacos, tiene un índice glucémico bajo, es segura las personas que padecen diabetes, ayuda a regular los niveles de colesterol en la sangre. Es una variedad de Quinoa, que se cultiva cerca del mayor desierto de sal del mundo a más de 4000 metros sobre el nivel del mar.

Usos: Sustituto del arroz.
Complemento alimenticio: ensaladas, sopas y postres.

Origen: Salar de Uyuni - Bolivia

Certificaciones: ISO 22000, Kosher, BRC, HACCP

Análisis Sensorial

Sabor	Granulado, ligeramente de nuez, propio de la quinoa real. Sin sabor extraño.
Textura	Firme a mordida
Olor	Propio de la quinoa real.
Aspecto	De color beige con forma de disco

Análisis Físico

Especificaciones	%
Pureza	99,99
Grano entero	≥ 96,0
Grano roto	≤ 1,50
Grano germinado	≤ 0,15
Grano inmaduro	≤ 0,50
Grano dañado	≤ 1,00
Grano recubierto	≤ 0,25
Otros colores	≤ 1,00
Impureza total	≤ 0,25
Materia Orgánica (tallitos de quinoa)	≤ 0,0030
Arenilla (grumos o terrones)	Ausencia
Promedio de tamaño de grano (mm) Min 80,2%	≥ 1,6
Plagas contaminantes	Ausencia
Alergenos/Trazas	NO
GMO	NO

Análisis Referenciales

Parámetro	Unidades	Valor (Aprox. por 100 g)*
Energía	Kcal	366,0
Humedad	%	≤ 13,50
Saponina	mg /100	≤ 120
Proteína	g	16,4
Grasas Totales	g	7,5
Grasas saturadas	g	0,0
Grasas trans	g	0,0
Carbohidratos	g	68,4
Fibra	g	2,9
Agua	g	10,1

Micotoxinas

Descripción	Unidad	Límites
Total Aflatoxinas (B1,B2,G1,G2)	µg/Kg	< 4
Ocratoxina A	µg/Kg	< 3

Análisis Microbiológico

Descripción	Unidad	Límites
Cuenta Aerobia Mesofílica	CFU /g	≤ 3 x 10 ⁵
E. Coli	25 g	Ausencia
Salmonella	25 g	Ausencia
Mohos y Levaduras	CFU /g	≤ 1 x 10 ⁴
Bacterias coliformes totales	CFU /g	≤ 1 x 10 ³
Staphylococcus aureus	CFU /g	≤ 1 x 10 ³

ALMACENAMIENTO

Almacenar en un lugar fresco y seco.

VIDA ÚTIL

Min. 24 meses

EMPAQUE

Bolsa de 25 kg. Papel karft triple pliego. Cumple con las reglas y regulaciones (EEC)1935/2004

TRAZAS DE ALÉRGENO	
Cereales y productos derivados (1)	No
Crustáceos y productos derivados	No
Huevo y productos derivados	No
Maní y productos derivados	No
Soja y productos derivados	No
Leche y productos derivados (incluida lactosa)	No
Nueces (2)	No
Apio y productos derivados	No
Mostaza y productos derivados	No
Semillas de Sésamo y productos derivados	No
Dióxido de azufre y sulfitos (3)	No
Altramuz y productos derivados	No
Moluscos y productos derivados	No
(1) Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus cepas híbridadas.	