



FICHA TÉCNICA QUÍNOA REAL BLANCA PRECOCIDA

CÓDIGO: FT-QP-CO-IR-FL-ES-1
VERSIÓN: 1
FECHA REV.: 11/01/2022
GRUPO: ORGÁNICO

Descripción del Producto:	Quinoa Real Blanca Precocida es un superalimento por su alto valor nutritivo, obtenido a partir de una Quinoa Real Orgánica Blanca, los granos fueron sometidos a un proceso de pre cocción, conservando las propiedades alimenticias y nutricionales de la materia prima original.
Usos:	Sustituto del arroz. Complemento alimenticio: ensaladas, sopas y postres.
Modo de preparación:	Hervir en una olla 2 medidas de agua junto a 1 medida de Quinoa Real Precocida y cocinar durante 5 minutos en el microondas a máxima potencia. Una vez listo puede salar a gusto.
Origen:	Salar de Uyuni - Bolivia
Certificaciones:	Producto orgánico CERES, FSSC - 22000, ISO 9001, HACCP y KOSHER.

Análisis Sensorial	
Sabor	Característico de la quinoa real precocida.
Textura	Firme a la mordida.
Olor	Propio de la quinoa real, sin ningún olor extraño.
Aspecto	Grano de cereal de quinoa.

Análisis Microbiológico		
Descripción	Unidad	Límites
Cuenta total de bacterias aereas	CFU /g	$\leq 1 \times 10^6$
Levaduras	CFU /g	$\leq 1 \times 10^4$
Mohos	CFU /g	$\leq 1 \times 10^4$
Bacterias coliformes totales	CFU /g	$\leq 1 \times 10^3$
E. Coli	25 g	Ausencia
Salmonella	25 g	Ausencia

Metales Pesados		
Descripción	Unidad	Límites
Plomo (Pb)	ppm	< 0,2
Mercurio (Hg)	ppm	< 0,1
Cadmio (Cd)	ppm	< 0,1
Arsénico (As)	ppm	< 1

Valores Nutricionales		
Parámetro	Unidades	Valor (Aprox. por 100 g)*
Energía	Kcal	391
Humedad	%	$\leq 13,5$
Proteína	g	≥ 8
Grasas Totales	g	7,1
Grasas saturadas	g	0,3
Grasas trans	g	0
Fibra dietaria	g	6,1
Carbohidratos	g	78,2
Sodio	mg	0,10
Azúcares totales	g	4,2
Calcio	mg	38
Fósforo	mg	401
Hierro	mg	6,6

Micotoxinas		
Descripción	Unidad	Límites
Total Aflatoxinas (B1,B2,G1,G2)	$\mu\text{g/Kg}$	< 4
Ocratoxina A	$\mu\text{g/Kg}$	< 3
Deoxinivalenol (DON)	$\mu\text{g/Kg}$	< 750
Zearalenona	$\mu\text{g/Kg}$	< 75

PRESENTACIONES
Empaque: Bolsas de papel kraft multicapa, bolsas de polipropileno de acuerdo a especificaciones del cliente
ALMACENAMIENTO
Almacenar en un lugar fresco y seco a $\leq 17^\circ\text{C}$ y 60% de humedad relativa
VIDA ÚTIL
12 meses si el producto se almacena correctamente

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. (2) Almendras, avellanas, nueces, anacardos, nueces de pacana, nueces de Brasil, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Queensland. (3) > 10 mg/kg o 10 mg/l expresada como SO ₂	