



FICHA TÉCNICA QUÍNOA REAL ROJA GRANO

CÓDIGO: FT-QR-CO-IR-X-ES-1
VERSIÓN: 1
FECHA REV.: 15/12/2021
GRUPO: CONVENCIONAL

Descripción del Producto:	La Quinoa Real Roja, es un superalimento por su alto valor nutritivo, pocas calorías, rica en proteínas y es altamente nutritiva. Es la que contiene menos grasas y es la más alta en carbohidratos, ideal para deportistas.
Usos:	Sustituto del arroz. Complemento alimenticio: ensaladas, sopas y postres.
Modo de preparación:	Hervir en una olla 3 medidas de agua junto a 1 medida de Quinoa Real, una hervida el agua salar a gusto y dejar cocinar durante 15 minutos. Nuestra Quinoa Real ha sido lavada previamente.
Origen:	Salar de Uyuni - Bolivia
Certificaciones:	FSSC 22000, ISO 9001, HACCP, Kosher

Análisis Sensorial

Sabor	Característico del grano
Color	Característico del grano
Olor	Característico del grano
Aspecto	Cereal en grano

Análisis Físico

Especificaciones	%
Pureza	99,9
Grano entero	≥ 90,0
Grano roto	≤ 1,50
Grano germinado	≤ 1,00
Grano verde inmaduro	≤ 0,50
Grano pequeño	≤ 0,30
Grano con cáscara	≤ 0,001
Otros colores	≤ 6,00
Impureza u otras materias (piedras, piedras volcánicas, palos, cuarzós, etc.)	≤ 0,19
Cáscaras	≤ 0,80
Promedio de tamaño de grano (mm)	1,7 - 1,4
Infestación	NO
Alergenos/Trazas	NO
GMO	NO

Análisis Microbiológico

Descripción	Unidad	Límites
Cuenta total de bacterias aéreas	CFU /g	≤ 1 x 10 ⁶
Levaduras	CFU /g	≤ 1 x 10 ⁴
Mohos	CFU /g	≤ 1 x 10 ⁴
Bacterias coliformes totales	CFU /g	≤ 1 x 10 ³
E. Coli	25 g	Ausencia
Salmonella	25 g	Absence

Análisis Referenciales

Parámetro	Unidades	Valor (Aprox. por 100 g)*
Calorías	Kcal	374
Humedad	%	≤ 13,5
Saponina	mg /100	120
Proteína	g	>10,0
Grasa	g	5,66
Grasa saturada	g	2,41
Fibra	g	6,69
Carbohidratos	g	65,54
Azúcares totales	g	3,7
Sal	g	0,09
Cenizas	g	2,07
Calcio	mg	73,85
Fósforo	mg	247
Hierro	mg	4,08

Micotoxinas

Descripción	Unidad	Límites
Total Aflatoxinas (B1,B2,G1,G2)	µg/Kg	< 4
Ocratoxina A	µg/Kg	< 3
Deoxinivalenol (DON)	µg/Kg	< 750
Zearalenona	µg/Kg	< 75

Metales Pesados

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

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
EMPAQUE
Bolsas de papel kraft multicapa, bolsas de polipropileno de acuerdo a especificaciones del cliente

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) $> 10\text{ mg/kg}$ o 10 mg/l expresada como SO_2	