

QUINUA BLANCA EN POLVO GELATINIZADA ORGÁNICA CERTIFICADA



FICHA TÉCNICA



Nombre del producto	:Quinoa blanca en polvo gelatinizada orgánica certificada
Estado orgánico	:USDA-NOP, EU, JAS
HS Tariff code	:1102.90
Parte utilizada	:Granos de quinoa blanca orgánica
Nombre Científico	:Chenopodium quinoa
Composición	:100% granos de quinoa blanca
Origen	:Ayacucho (Huanta) / Huancavelica (Pampas) - Perú
Proceso	:Selección y clasificación, lavado, secado, molienda, gelatinizado, tamizado, envasado, sellado, empaque y rotulado
Duración	:24 meses en empaque original



PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

Color	:Beige claro
Olor	:Característico del producto
Sabor	:Característico del producto
Humedad	:< 9%

EMPAQUE

Tipo: Granel	Tipo: Retail
Peso: 10 kg	Peso: 250 gr
Material: Bolsas de polietileno	Material: Bolsas stand up laminadas

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO (LÍMITE POR GR / ML *)

Aeróbicos (UFC/g) 10 ⁵	Molde total (UFC/g) 10 ³	Levadura total (UFC/g) 10 ³	Det. E .coli Ausencia
--------------------------------------	--	---	--------------------------

* Estándares Peruanos, DIGESA, Ministerio de Salud

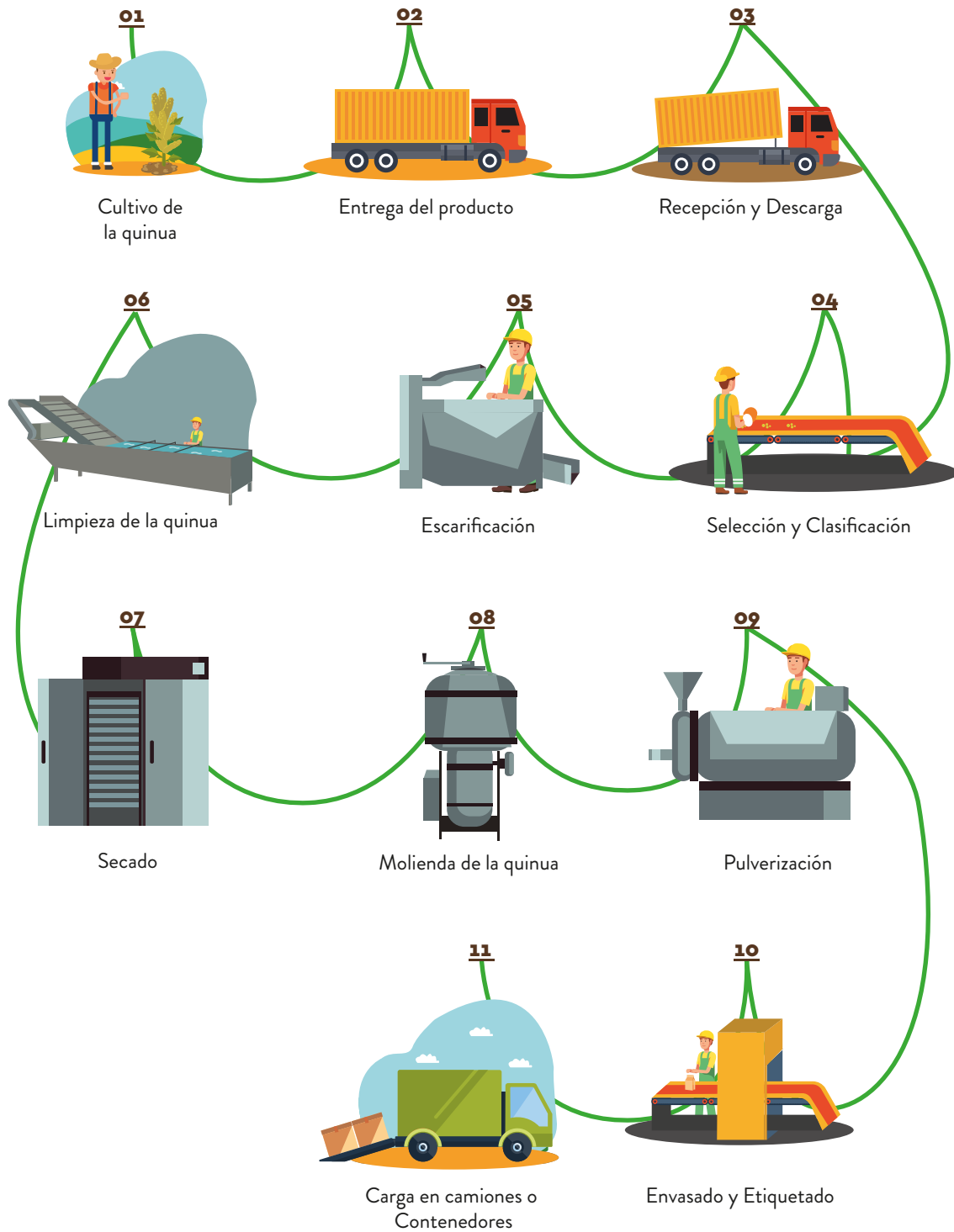
TABLA NUTRICIONAL (GM / 100 GM DE LA PARTE COMESTIBLE)

Calorías	Fibra	Carbohidratos	Proteínas	Grasa	Ceniza	Humedad
401,14 Kcal	23,26	70,67	14,45	6,74	2,64	5,5

RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO

- Almacenar en lugares frescos y secos
- Evitar exposición directa al sol
- Una vez abierto, conservar en el empaque original cerrado

FLUJO DE PROCESO



CALENDARIZACIÓN

