

FICHA TÉCNICA:

QUINOA ORGÁNICA

PRODUCTO	ORIGEN	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO
Quinoa Orgánica	Bolivia	Casa fresca, seca y oscura. Protegido de la luz directa. Siempre por debajo de 10oC.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Olor y sabor típico de la quinoa. Tiene un sabor sutil con una textura esponjosa, cremosa y ligeramente crujiente.
--------------------------------	--

DESCRIPCION DE LA PLANTA

El crecimiento de la planta es muy variable debido a la alta complejidad de diferentes subespecies, variedades y variedades locales. Sin embargo, en general es poco exigente y resistente a la altitud. Se cultiva de la costa regiones a más de 4.000 m (13.000 pies) en los Andes cerca del Ecuador. Dependiendo de la variedad, las condiciones óptimas de crecimiento se encuentran en climas fríos con temperaturas que varían entre 25 ° F (-4 ° C) durante la noche hasta cerca de 95 ° F (35 ° C) durante el día. Las heladas ligeras normalmente no afectan a las plantas. en cualquier etapa de desarrollo, excepto durante la floración. Las heladas de mediados de verano durante la floración, a menudo que ocurren en los Andes, conducen a la esterilización del polen. Las condiciones de lluvia son muy variables entre los diferentes cultivares, que van desde 300 a 1000 milímetros (12 a 39 pulgadas) durante el crecimiento estación. El crecimiento es óptimo con lluvias bien distribuidas durante el crecimiento y desarrollo temprano y condiciones secas durante la maduración y cosecha de semillas

LISTA DE INGREDIENTES

Quinoa

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Lejos del piso de almacenamiento. Casa fresca, seca y oscura. Protegido de la luz directa. Siempre por debajo de 10oC.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

En palés

EMBASADO

A granel. Sacos de 25 Kg.

VALORES NUTRICIONALES (100GR)	
Energía	338,7kca
Proteínas	13,6gr
Grasas	5,8gr
- De las cuales saturadas	0,0g
Colesterol	0gr
Hidratos de Carbono	59,9gr
- De los cuales azúcar	5,0gr
Fibra	5,4gr
Calcio	68,7mg
Hierro	10,9mg

SUBSTANCE	QUANTITY	ANALYSIS METHOD
Ochratoxin A	<10 ppb	HPLC
Aflatoxin B1	<2 ppb	HPLC - FLD
Aflatoxin B2	<2 ppb	HPLC - FLD
Aflatoxin G1	<2 ppb	HPLC - FLD
Aflatoxin G2	<2 ppb	HPLC - FLD
Total Aflatoxin	<4 ppb	HPLC - FLD
Pesticides	No (LDC 0,01)	GC/MS LC/MS-MS
Lead	<10 ppb	ICP-MS
Arsenic	<3 ppb	ICP-MS
Salmonella	0	ELFA HPLC - FLD
Extraneous matter (no vegetable)	0%	GBT 12729.5-2008

ALERGENOS	
Moluscos	NO
Lupino	NO
Ajo	NO
Sulfatos	NO
Mostaza	NO
Apio	NO
Frutos con cascara	NO
Leche	NO
Vainas de soja	NO
Cacahuetes	NO
Cereales que contengan gluten	NO
Huevos	NO
Crustáceos	NO
Pescado	NO

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		
Test	Especificación	Resultado
Pérdida por secado	Menor que el 5%	Conforme
Plomo (Pb)	<0.5 ppm	Conforme
Malla	60 mesh	Conforme
Humedad	4%-5%	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
Test	Especificación	Resultado
Recuento total de placas aeróbicas	<10.000 cfu/g	Conforme
Moho y levadura combinados	<250 cfu/g	Conforme
Escherichia coli	<3 cfu/g	Conforme
Salmonella sp.	Negativo	Conforme