

Definición del producto:

La Quínoa (chenopodium quínoa) es una pequeña semilla redonda aplanada de color blanco; viene de la familia chenopodiaceas. El grano es lavado después de la cosecha para extraerle la saponina, luego es secado, ventilado y clasificado.

Características sensoriales

Parámetro	Especificación
Color	Beige y café oscuro
Olor	Beige a café oscuro
Sabor	Característico
Aspecto	Característico libre de acidez

Características fisicoquímicas

Parámetro	Mín.	Máx.
Humedad (%)	N.A.	8%
Saponina (%)	N.A.	Ausencia

Características microbiológicas

Parámetro	Máx
Mesófilos aerobio (UFC/g)	<100 000
Coliformes totales (UFC/g)	<100
E. coli (UFC/g)	<10
Salmonella (25g)	Ausente

Seguridad Alimentaría

Saponinas	Ausente
Partículas metálicas ferrosas (>2 mm)	Ausencia
Partículas no ferrosas y/o de acero Inoxidable (>3 mm)	Ausencia
Materia extraña en 50 g de producto	
Fragmentos de insecto	50
Pelos de roedor	1
Excretas	0
Contenido de OGM's	Ausencia
Contiene Alérgenos	Ausencia

Empaque

Saco de papel kraft multicapa, con capacidad de 3kg

Vida de anaquel y almacenamiento

12 meses conservando en un lugar fresco y seco .

Almacenaje :

Se recomienda mantener el producto protegido de la luz y aire en un lugar fresco y seco.

No son recomendables períodos de almacenamiento largos, dado el alto riesgo de enrancia miento de su fracción grasa