

FICHA TÉCNICA

Quinoa Blanca Perlada



Descripción de Producto:

Este producto contiene semilla de Quinoa, un pseudocereal de la subfamilia Chenopodioidae de las Amarantáceas. Es originaria de las alturas de los Andes Sur Americanos (3,600-3,800 msnm).

Ingredientes: Quinoa Blanca

Características Organolépticas:

Parámetro	Especificación
Color	Amarillo, beige, blanco
Olor	Característico
Sabor	Característico
Textura	Firme

Parámetros Físicoquímicos:

Parámetro	Especificación	Unidad
Humedad	< 13	%
Pureza	≥ 99.97	%

Nota: Valores de referencia pueden variar de acuerdo con el origen, época del año, variedad, momento de cosecha, etc.

Parámetros Microbiológicos:

Parámetro	Especificación	Unidad	Metodología
Microorganismos aerobios	≤ 100,000	UFC/g	3M Petrifilm AOAC método oficial 990.12
Hongos	<1,000	UFC/g	3M Petrifilm AOAC método oficial 2014.05
Levaduras	<1,000	UFC/g	
Coliformes	< 100	UFC/g	3M Petrifilm AOAC método oficial 991.14
E.coli	<10	UFC/g	
Salmonella	Ausente	25 g	3M Petrifilm AOAC método oficial 2014.01
Aflatoxina	≤ 20	mg/kg	Mét. Proveedor de servicios (tercería) ME-IN-02 Aflatoxinas totales Rbiopharm

Empaque: Sacos de polipropileno. Peso: 25 kg.

País de origen: Perú.

Condiciones de almacenamiento: Mantener envase sellado, en un lugar fresco, limpio, seco y oscuro, alejado de olores extraños y posibles plagas.

Consumo preferente: 24 meses mínimo después de su producción manteniéndose en su empaque original y condiciones adecuadas de almacenamiento y transporte.

Consumo preferente a la entrega: 12 meses

Uso previsto: Ingrediente alimenticio.
Enjuagar y hervir 1 taza de quinoa con 2 tazas de agua, a fuego lento por 15 minutos.

Público dirigido: Todo público. Para alimentación infantil, consulte a su médico.

Declaraciones: Este producto es libre de OGM. Libre de gluten.

Información de alérgenos: No es reconocido como alérgeno .
Sin embargo, se procesa en instalaciones que manejan nueces de árbol y granos con gluten.

Método de distribución: Por saco, tarima o contenedor seco de 20”, 40 o 53 pies terrestre o marítimo.

Normatividad aplicable: NOM-251-SSA1-2009 “Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios”.

Certificaciones: Kosher



Gluten Free