

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

GALLETA DE QUINUA REAL

TIEMPO DE VIDA UTIL



Se recomienda consumir antes de los 12 meses a partir de la fecha del envasado

REGISTRO SANITARIO



La Galleta tiene el Registro Sanitario SENASAG No. 07-02-03-06-0002

IDENTIFICACION DEL LOTE



El producto contiene el No. De Lote de producción, fecha de elaboración y fecha de vencimiento. Esta información lleva en el envase primario - ELAB 26.07.20 VCMTO: 26.07.21, Lote No. 422/322

CONDICIONES MATERIA PRIMA

Quinoa real (*Chenopodium Quinoa*), materia prima producida bajo normas de producción sostenible, libre de impurezas, producida por productores de las comunidades circundantes al salar de Uyuni en 13 comunidades del Municipio de Colcha K.

ETIQUETADO



Modelo de etiqueta aprobado por SENASAG, según certificado de aprobación No. 43495 de fecha 22 de julio de 2020, basado en Resolución Administrativa 140/2017. Así mismo, el etiquetado cumple con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación productiva del SEDEM.

CONDICIONES GENERALES



El producto será entregado en los puntos de distribución del SEDEM, con una fecha de vencimiento no menor a 12 meses y en las fechas de los pedidos. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la Convocatoria, de conservar sus condiciones físico químicas y organolépticas.

ENVASE PRIMARIO Y SECUNDARIO



Bolsas de pp polipropileno de alta densidad adecuado para alimentos, de 80 micrones, de 18.5*32 cm, impreso a full color, de capacidad de 1 kg., sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto, en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.

Bolsas o sacos de polietileno tejido, de baja densidad, que contiene 25 Kg. Como máximo, debidamente etiquetado, con detalles: Nombre del producto, peso, nombre del proveedor, etc. Este envase permite un adecuado manejo, almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule

Contacto:

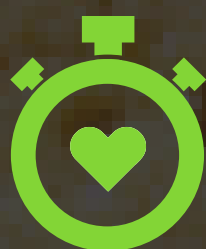
www.quinuaboliivia.com telf. 6933237 cell. 72401499

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

GALLETA DE QUINUA

La Galleta de quinua es obtenido a partir de granos de quinua procesada y beneficiada, tiene un alto contenido de fibra y no contiene gluten.

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS



Sabor Característico de la Galleta de quinua, libre de sabores extraños.

Olor Característico de la Galleta de quinua, libre de olores extraños.

DESCRIPCION DEL PRODUCTO



Materia prima Harina de trigo, harina de quinua
Insumos Huevo, queso fresco, manteca vegetal,
azúcar, polvo de hornear, agua, leche
Peso 50 gr.

Sabor Característico

Color Característico

Otras Crocante

PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS



El análisis fue realizado, de acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0039:2007 Granos Andinos - Pseudos cereales - Hojuelas de quinua - Requisitos (primera revisión), teniendo los sgtes, resultados:
Humedad: 13,5 g/100g - Cenizas 1,44 g/100g., Fibra cruda 1,63 g/100g,

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

El analisis microbiologico fue realizado de acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0039:2007 Granos andinos - Pseudo cereales - Galletas de quinua.