

# QUINUA (EN GRANO BENEFICIADA)

## ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL PRODUCTO

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Grano entero de primera calidad de la variedad REAL, de forma redonda uniforme de 1,7 a 2 mm de diametro, que posee alto contenido de fibra y proteínas, y no contiene gluten, contiene aminoácidos esenciales como la leucina, isoleucina, metionina, fenilalanina, treonina, triptófano y valina. Este producto cumple con procesos de limpieza, escarificado, (desaponificación en seco), lavado (desaponificación por lavado, enjuague y centrifugado), es secado, clasificado por tamaños, por colores y envasado. La quinua es elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufacura (BPM) - NB 324:2013 Industrias de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos y NB 855:2005 Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos.

### PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS



#### SABOR

Característico de la quinua, es libre de sabores extraños

#### OLOR

Característico de la quinua, es libre de olores extraños

#### COLOR

Blanco perlado (característico de quinua blanca)

#### TEXTURA

De consistencia dura

### COMPOSICIÓN POR 100g DE PORCIÓN COMESTIBLE

<b>ENERGÍA</b>	<b>(KCAL) 364</b>
<b>PROTEINAS</b>	<b>(G.) 12,7</b>
<b>GRASAS</b>	<b>(G.) 3,71</b>
<b>CARBOHIDRATOS</b>	<b>(GR.) 68,95</b>
<b>HIERRO</b>	<b>(MG) 4,31</b>
<b>CALCIO</b>	<b>(MG) 52,9</b>
<b>FOSFORO</b>	<b>(MG) 469,09</b>

FUENTE: INLASA



### PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS

El análisis fisicoquímico, se realizo conforme a la NB/NA 0038:2007 Granos Andinos - Pseudo cereales - Quinua en grano - Clasificación y requisitos (cuarta versión), teniendo los siguientes resultados: Humedad: 12,5 g/100g - Cenizas 2,4 g/100g. Saponinas No se detecta, fibra cruda 9,94 g/100g

### PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

El análisis microbiológico, se realizo conforme a la NB/NA 0038:2007 Granos Andinos P. cereales - Quinua en grano - Clasificación y requisitos (4ta. versión), con los siguientes resultados: Aerobios mesófilos:  $4 \times 10^3$  UFC/g, staphylococcus aureus  $< 1,0 \times 10^1$  UFC/g, Coliformes totales  $< 1,0 \times 10^1$  UFC/g, Escherichia coli  $< 1,0 \times 10^1$  UFC/g. Bacillus cereus  $< 1,0 \times 10^1$  UFC/g.

FUENTE: INLASA

# QUINUA (EN GRANO BENEFICIADA)

## TIEMPO DE VIDA UTIL

12 meses a partir de la fecha de envasado (conservar en lugar fresco)

## REGISTRO SANITARIO

La Central de Cooperativas Agropecuarias Operación Tierra R.L. cuenta con R.S. SENASAG No. 07-02-03-06-0002, vigente.

## IDENTIFICACION DEL NUMERO DE LOTE

La Quinoa en grano, cuenta con el No. De lote, que contempla la fecha de elaboración (ELAB. 26-07-20), fecha de vencimiento (VCMTO: 26-07-2021) y el No. De lote de producción (422/300).

## ENVASE PRIMARIO

Bolsas de polipropileno PP 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 que garantiza la conservación del grano, manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.

## ENVASE SECUNDARIO

Bolsas de polipropileno tejido que contiene 45 Kg. Como máximo, debidamente etiquetado, con detalles: Nombre del producto, peso, nombre del proveedor, etc. Soporta condiciones de almacenamiento, (estiba), transporte y manipuleo para conservar la calidad del producto y facilita su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipulen.

## ETIQUETADO

El etiquetado del producto de los subsidios, cumple con la normativa vigente de etiquetado NB 314001:2015 Etiquetado de alimentos pre envasados. Modelo de etiqueta aprobado por SENASAG, según certificado de aprobación No. 43497, de fecha 22 de julio de 2020, basado en Resolución Administrativa 140/2017 SENASAG, y se cumplirá con la línea gráfica proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.

## TRANSPORTE

En vehículos adecuados para el transporte de alimentos con debida protección, libre de todo riesgo de contaminación, conservando sus características físico-químicas y organolépticas, en cumplimiento a la RESOLUCION ADMINISTRATIVA No. 0019/2003 SENASAG.

## CONDICIONES MATERIA PRIMA

Quinoa real (Chenopodium Quinoa), producida bajo normas de producción sostenible, libre de impurezas, producida por productores asociados a la Cooperativa de las comunidades circundantes al salar de Uyuni (13 comunidades del Municipio de Colcha K).