

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

HOJUELA DE QUINUA

TIEMPO DE VIDA UTIL



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

REGISTRO SANITARIO



La hojuela 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.quinuabolivia.com telf. 6933237 cell. 72401499

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

HOJUELA DE QUINUA

La hojuela de quinua es obtenido a partir de granos de quinua procesada y beneficiada, tiene un alto contenido de fibra y no contiene gluten. La Hojuela se realiza mediante procesos de humedecido, laminado, secado, tamizado y envasado, mediante rodillos laminadores de material de acero inoxidable, donde este proceso permite el aplanamiento del grano para formar las hojuelas de quinua. Las hojuelas para ser consumidas requieren de un proceso de cocción de 8 a 10 minutos, pudiendo servirse con leche y otro tipo de cereales que el consumidor prefiera. Así mismo, suele utilizarse en sopas con verduras, obteniendo ricas sopas. Este producto, es elaborado bajo normas de BPMs NB 324:2013 (Industria de Alimentos), BPMs Requisitos y NB 855:2005 Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos.

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS



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

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

Color Blanco cremoso.

Textura Hojuelas homogéneas con láminas delgadas.

COMPOSICIÓN POR 100G DE PORCIÓN COMESTIBLE



Energía (Kcal):	355 kcal/100g
Proteínas (g.):	7,95 g/100g
Grasas (g.)	3,56 g/100g
Carbohidratos (gr.)	71,46 g/100g
Hierro (mg)	2,52 mg/100g
Calcio (mg)	52,87 mg/100g
Fosforo	206,38 mg/100g

PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS



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

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

El análisis microbiológico fue realizado de acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0039:2007 Granos andinos - Pseudo cereales - Hojuela de quinua - Requisitos (primera parte), teniendo los siguientes resultados: Aerobios mesófilos: $1,3 \times 10^3$ UFC/g, staphylococcus aureus $< 1,0 \times 10^2$ UFC/g, Coliformes totales $< 1,0 \times 10^1$ UFC/g, Escherichia coli $< 1,0 \times 10^1$ UFC/g, mohos 1×10^2 UFC/g, Levaduras $< 1,0 \times 10^2$ UFC/g.

Contacto:

www.quinuabolivia.com telf. 6933237 cell. 72401499