

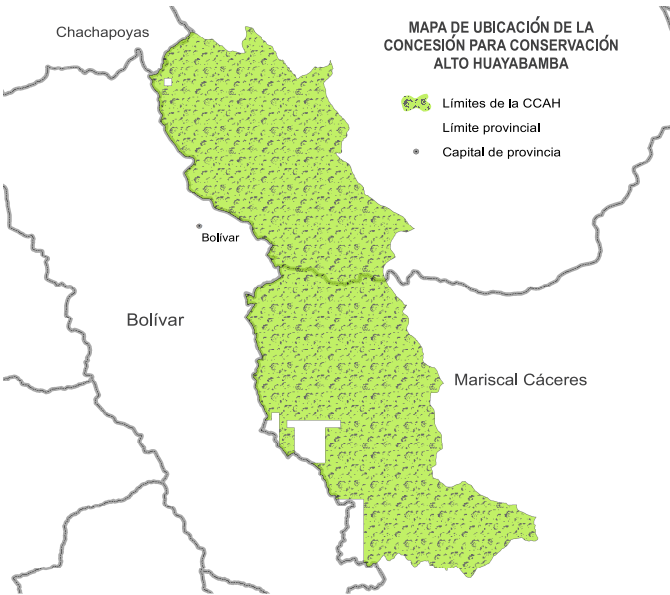


CON
SABOR A
CONSERVACIÓN

FICHA TÉCNICA

QUINUA

orgánica



 CONTROLUNION

NOMBRE CIENTÍFICO: CHENOPODIUM QUINOA

FAMILIA: CHENOPODIACEAE

VARIETADES: AMARILLA MARANGANÍ

BLANCA JUNÍN

 VALOR NUTRICIONAL (x100g)

14 g
PROTEÍNA

3.1 g
FIBRA

204 g
MAGNESIO

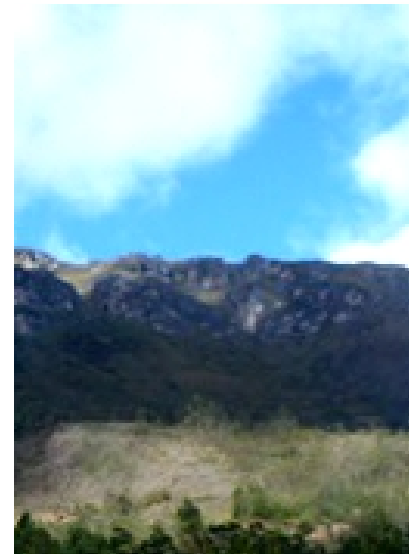
3.7 mg
HIERRO

408 mg
FÓSFORO

0.19 mcg
VITAMINA B1

0.24 mcg
VITAMINA B2

CONTIENE 16 AMINOÁCIDOS
10 DE ELLOS SON ESENCIALES.



QUINUA PRODUCIDA A 3100 MSNM POR LA
ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES
DE GRANOS ANDINOS ORGÁNICOS
DE BOLÍVAR, LA LIBERTAD.

CONCESIÓN PARA CONSERVACIÓN ALTO HUAYABAMBA
RESERVA DE BIOSFERA GRAN PATATÉN
(UNESCO)



10% DE LA PRODUCCIÓN
DESTINADA AL AUTOCONSUMO.

PARA DISMINUIR
LA DESNUTRICIÓN INFANTIL
DE LA ZONA.

CARACTERÍSTICAS DEL GRANO

HUMEDAD	10%-12%
PUREZA VARIETAL	100%
PUREZA FÍSICA	+98%
GRANULOMETRÍA	DE 1 A 14 DE DIÁMETRO
GRANOS DAÑADOS (AMORFOS, QUEBRADOS, GERMINADOS, INMADUROS)	MENOR AL 1%
GRANOS CONTRASTES	MENOR AL 1%
GRANOS INFESTADOS-INFECTADOS	0% LIBRE DE PLAGAS-ENFERMEDADES
COLOR DE GRANO	CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD
OLOR	CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD
% SAPONINA	5%

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

		LÍMITE PERMISIBLE
NUMERACIÓN DE AEROBIOS MESÓFILOS (UFC/g)	1.1×10^2	10^4
NUMERACIÓN DE MOHOS (UFC/g)	20	10^3
NUMERACIÓN DE COLIFORMES (NMP/g)	<3	10^2
NUMERACIÓN B. CEREUS (UFC/g)	<100	10^2
SALMONEA SP. EN 25g	AUSENCIA/25g	AUSENCIA/25g