



Pol. Ind. Camins, parcela 4  
43740 Móra d'Ebre  
Tarragona



---

## INFORMACIÓN TÉCNICA

---

### HARINA DE QUÍNOA ECOLÓGICA

ref. 221600

- Certificado: ECOCERT
- País de origen: Quinoa: Altiplanos de los Andes (Bolivia) – Fabricación: Francia
- Descripción: producto obtenido según los principios de la agricultura ecológica, cultivado y conservado sin adición de conservante ni productos químicos de síntesis. Producto certificado 100 % ecológico que no ha sufrido modificación alguna.
- Proceso: la quinoa es una pequeña semilla redonda de color blanca/marfil, de la familia de las Chenopodiáceas (como la remolacha o las espinacas). El grano se lava después de la cosecha para extraer la saponina, se seca, se ventila y se selecciona. Después se procede a la molturación y calibrado, garantizando una calidad homogénea y la conservación de todas sus características nutricionales. Todo el proceso se lleva a cabo directamente en Bolivia.

### PROPIEDADES FÍSICO-NUTRACIONALES (valor medio para 100 g):

Humedad: máx. 12 %  
Glúcidos totales: 72 g  
Proteínas: 12 g  
Lípidos: 6 g ( 13% AGS, 34 % AGMI, 53 % AGPI)  
Fibra: 9 g  
Valor energético medio: 1640 KJ = 390 Kcal.  
Minerales (mg):  
Hierro: 26      Potasio: 710      Sodio: 22  
Fósforo: 4180      Magnesio: 1890      Zinc: 21  
Vitaminas:  
Vitamina B1: 0.43  
Vitamina B2: 0.16  
Vitamina B6: 0.26  
Vitamina C: 2.3: 3.6  
Vitamina PP: 1.4

Producto rico en proteínas (especialmente lisina) y ácidos grasos esenciales (ácido oleico 30 % de los G totales; linoleico 45 % de los AG totales: linoléicos 8%). Producto sin gluten

### PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Flora aerobias mesófila: < 500.000 ufc/g  
Coliformes totales: < 10.000 ufc/g  
Coliformes fecales: < 1.000 ufc/g  
Levaduras y Mohos: 1.000 ufc/g  
Salmonella: ausencia en 25 g

### EMBALAJE Y CONSERVACION

Sacos de papel de 25 Kg. big-bags 1.000 Kg.

Almacenado en lugar fresco y seco en su envase de origen cerrado, conserva sus propiedades durante 12 meses.