



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



INFORMACIÓN TÉCNICA

QUINOA EN GRANO ECOLÓGICA

ref. 141400

- Certificado: SKAL/ ESCTAE
- País de origen: Bolivia/Perú.
- Descripción: grano procedente de agricultura ecológica, no modificado genéticamente no irradiado.
- Proceso de producción: limpieza, selección, empaquetado.
- Uso: la quinoa puede usarse para los siguientes productos: pan y galletas, snacks extrusionados, sopas salsas, barritas de cereales, pasta y tallarines, comida saludable, muesli's.

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS (100 g):

Olor: específico del producto, sin olor extraño, fresco.

Color: tierra

Gusto: específico, sin sabor extraño.

Apariencia: semilla plana redonda, 2 mm.

Aditivos: sin ausencia

PROPIEDADES MICROBIÓLOGICAS

Recuento total: < 100.000 ufc/g

Levaduras y Mohos: < 1.0

Salmonella: ausencia en 25 g

VALOR NUTRICIONAL (POR 100 G)

Energía	1590 KJ = 380 Kcal.
Grasa (g)	App. 6.2
Carbohidratos Totales (g)	App. 54.7
Fibra dietética (g)	App. 5.1
Proteína total (g)	App. 14.4
Humedad	Máx. 15.53.3
Vitaminas	Vit: A: 0 Vit. B1 0.36 mg/100 g Vit, B2 : 0.42 mg/100 g Vit. B6: - Vit. C: 3.0 mg/100 g Niacina: 1.4
Minerales (mg/por 100 g)	Calcio 66.6 Hierro: 10.9 Potasio: 1040 Zinc: 7.5 Fósforo: 408.3 Magnesio: 204.2

EMBALAJE Y CONSERVACION

Sacos de papel de 25 Kg.

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