

NOMBRE	KIWICHA <i>Amaranthus coudathus</i>	
DESCRIPCIÓN	Es un cereal nativo del Perú, se caracteriza por tener todos los aminoácidos esenciales que requiere nuestro organismo, principalmente la lisina.	
COMPOSICIÓN	100% Kiwicha	
USO PREVISTO	Se pueden utilizar como cereales para el desayuno, como base en papillas, sopas, tortilla, platos de fondo, postres, preparación de barras energéticas, etc.	
CONSUMIDORES POTENCIALES	Público en general a partir de los 7 meses de edad, excepto personas alérgicas. Para consumo industrial.	
PRESENTACION	En bolsas herméticas de polietileno de baja densidad con polipropileno biorientado (PEBD – BOPP) de 200 gr- 10kg. Bolsa de polietileno de 200 gr- 10kg. Saco de polipropileno de 10-50kg.	
ROTULADO	<ul style="list-style-type: none"> • Nombre del producto • Nombre de la empresa • Contenido neto • Dirección • RUC • Lote/ fecha de envasado • Fecha de vencimiento • Número de autorización sanitaria • Condiciones de almacenamiento 	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Ambiente limpio, fresco, seco y sobre parihuelas.	
CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN	Vehículo limpio, hermético y exclusivo, libre de olores extraños, libre de plagas.	
VIDA UTIL	Doce (12) meses.	
INSTRUCCIONES DE USO	<ul style="list-style-type: none"> • Consumo previo acondicionamiento. • Una vez abierto, mantener cerrado el envase en un lugar limpio y fresco. • Consumir antes de la fecha indicada en el envase. 	
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y ORGANOLEPTICAS	<ul style="list-style-type: none"> • Humedad: máx. 12% (según el requerimiento del cliente) • Color: Crema, de acuerdo a la naturaleza del producto. • Sabor: Característico, libre de sabores extraños. • Olor: característico al producto, sin olor extraño. • Aspecto: Granos pequeños esféricos y homogéneos. 	

CARACTERISTICAS DE CALIDAD

- Granos deformes: <0.01% máx.
- Granos negros: < 0.05 % máx.
- Granos enteros: Mayor a 99 %
- Granos chupados: Menor a 0.2%
- Variedad contrastante: <0.01 % máx.
- Impurezas totales: máx. 0.3%
- Piedrecillas: Ausencia
- Insectos (enteros, partes o larvas): Ausencia
- Material extraño: <0.01% máx.

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

Agente	Categoría	Clase	n	c	Limite por g	
					m	M
<i>Mohos</i>	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”. Criterio V.1. Granos Secos.