

	FICHA TÉCNICA	CODIGO: PAA-SGI-FTPT-18
	QUINUA BLANCA	Versión: 01 Fecha: Abril 2022 Página: 1 de 2

NOMBRE	QUINUA <i>CHENOPODIUM QUINOA WILD</i>	
DESCRIPCIÓN	Es un grano pequeño de forma redonda semi aplanado procedente de la especie <i>Chenopodium quinoa</i>. Producto apto para el consumo humano, compuesto por granos limpios, seleccionados y fraccionados en envases de grado alimentario.	
COMPOSICIÓN	100% Quinoa Blanca.	
USO PREVISTO	Preparaciones culinarias, elaboración de bebidas, postres, harinas, barritas 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	• Nombre del producto • Nombre de la empresa • Contenido neto • Dirección • RUC • Lote/ fecha de envasado • Fecha de vencimiento • 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	• Consumo previo acondicionamiento industrial o previa cocción. • 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	• Humedad: máx. 12% (según el requerimiento del cliente) • Color: Característico del producto. • Sabor: Característico, libre de sabores extraños. • Olor: característico al producto, sin olor extraño. • Aspecto: Granos homogéneos, limpios.	

 Agroandinos Exportadores de granos selectos	FICHA TÉCNICA	CODIGO: PAA-SGI-FTPT-18
	QUINUA BLANCA	Versión: 01 Fecha: Abril 2022 Página: 2 de 2

CARACTERISTICAS DE CALIDAD	• Granos enteros: máx. 94% • Granos quebrados: máx. 2% • Granos dañados: máx. 0.5% • Granos germinados: máx. 0.5% • Granos recubiertos: 0% • Granos inmaduros: máx. 0.7% • Granos contrastantes: máx. 2% • Impurezas totales: máx. 0.3% • Piedrecillas: Ausencia • Insectos (enteros, partes o larvas): Ausencia							
	CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	Agente Microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g	
							m	M
		Mohos	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.