

| NOMBRE | QUINUA <i>CHENOPODIUM QUINOA WILD</i> | |
|---|---|---|
| DESCRIPCIÓN | <p>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.</p> |  |
| COMPOSICIÓN | 100% Quinoa Roja. | |
| 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 | <p>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.</p> | |
| 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 • 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 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 | <ul style="list-style-type: none"> • 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. | |

CARACTERÍSTICAS 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

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| Agente Microbiano | 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.