



## QUINOA ORGÁNICA GRANO

### DESCRIPCIÓN:

La Quinoa es un grano andino de gran valor nutricional que se desarrolla principalmente en las zonas altas andinas del sur del país. Es considerado como uno de los granos más ricos en proteínas.

Contiene aminoácidos como la Leucina, Isoleucina, Metionina, Fenilalanina, Treonina, Triptófano y Valina.

La concentración de lisina en la Quinoa es casi el doble en relación a otros cereales y gramíneas.

**No contiene colesterol ni gluten; es apto para Celíacos.**

### VARIETADES:

Quinoa Blanca: Junín, Blanca July, Kankolla, Sajama

Quinoa Roja: Pasankalla

Quinoa Negra: Ccoico



**Nombre Científico:** *Chenopodium quinoa Willdenow*

### Sinónimos:

Lengua Quechua: Kiuna, Quinoa, parca

Lengua Aymara: Supha, jopa, jupha, jaira, aara, callapi

Español: Quinoa, quínoa, quínqua, kinoa, triguillo, trigo inca, arrocillo,

Portugués: Arroz miúdo do Perú, espinafre doPerú

QInglés: Quinoa, kinoa, sweet quinoa, white quinoa, Inca rice

AFrancés: Ansérine quinoa, riz de Pérou, petit riz de Pérou, quinoa Italiano: Quinoa, chinua

Alemán: Reisspinat, peruanischer Reisspinat, Reismelde, Reis-Gerwacks

## FICHA TÉCNICA:

CARACTERÍSTICA FÍSICOQUÍMICAS			
VARIEDAD	BLANCA	ROJA	NEGRA
Color	Grano de forma lenticular	Grano de forma lenticular	Grano de forma lenticular
Olor	Crema	Rojo	Negro
Sabor	Ligeramente dulce	Ligeramente amargo	Ligeramente amargo
Humedad	12 % Máx.	12 % Máx.	12 % Máx.
Saponinas	Ausencia	Ausencia	Ausencia

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR CADA 100 gr.			
VARIEDAD	BLANCA	ROJA	NEGRA
Proteínas	14.4 g	15.5 g	16.4 g
Hidratos de carbono	67.8 g	62.5 g	68.4 g
Lípidos	5.2 g	7.4 g	7.5 g
Fibra	6.5 g	3.2 g	2.9 g
Agua	10.1 g	10.1 g	10.1 g
Valor energético	370 Kcal (1,5 kJ)	380 Kcal (1,6 kJ)	409 Kcal (1,7 kJ)
Calcio	120 mg	125 mg	122 mg
Hierro	5 mg	5.6 mg	6.2 mg
Fósforo	220 mg	210 mg	200 mg
Tiamina (Vitamina B1)	0.13 mg	0.15 mg	0.13 mg
Riboflavina (Vitamina B2)	0.38 mg	0.35 mg	0.38 mg
Niacina (Vitamina B3)	1.1 mg	1.3 mg	1.3 mg

MICROBIOLOGÍA	
Aerobios mesófilos	<10 x 10 <sup>6</sup> ufc/ g
Coliformes totales	<10 ufc/ g
E. coli	<10 ufc/ g
Salmonella	Ausencia / 25 g
Levaduras	<10 x 10 <sup>4</sup> ufc/ g
Moho	<10 x 10 <sup>4</sup> ufc/ g

## USOS

Se utiliza esencialmente como alimento para consumo humano en panificación, galletas, cereales preparados, barras energéticas, postres, pastas, sopas, cremas, guisos, torrijas y bebidas.

Existen diferentes formas de consumo de este producto como son: Grano, hojuelas, harina y pastas.

Por su valor nutricional es ideal en la dieta de los bebés, estudiantes, deportistas, personas convalecientes y de la tercera edad.

## CONSERVACIÓN

Consérvase en un lugar fresco, seco y ventilado, de preferencia en las siguientes condiciones:

Temperatura: 18 – 20°C

Humedad relativa: 40 – 50 %

Flujo de aire: 15 m/s

## PRESENTACIONES

En bolsas de polipropileno con 0,5 Kg a 10 Kg.

En bolsas de papel triple pliego con 25 Kg.

En bolsas de papel triple pliego con 25 Lb.

## TIEMPO DE VIDA

12 MESES

## CERTIFICACIONES

CERES GmbH (Certificate of inspection from organic production into the European Community. Certificate of compliance with production rules equivalent to Regulations EC 834/2007 and EC 889/2008)

Kosher (Certificate by Star K worldwide organization)

Control Union (Control Union certification B.V.)