



CAÑIHUA EN GRANO

DESCRIPCIÓN:

La Cañihua es un grano andino de gran valor nutricional que se desarrolla hasta los 4200 metros sobre el nivel del mar, principalmente en el altiplano peruano.

Tiene un alto contenido de proteínas (hasta 15.23%) así como de aminoácidos esenciales. Es un alimento versátil y energético de considerable valor alimenticio y nutritivo para el consumo humano, siendo ampliamente empleado en forma de fideos, harina, barras energéticas y chips; además no contiene saponinas

VARIEDADES: La principal variedad es la Sahiua

NOMBRE CIENTÍFICO: *Chenopodium pallidicaule*

FAMILIA: *Amarantacea*

SINÓNIMOS: Cañihua, Kañiwa y Kaniwa

FICHA TÉCNICA:

CARACTERÍSTICA FÍSICOQUÍMICAS	
Apariencia	Granos pequeños de forma esférica
Color	Marrón oscuro o roja
Sabor	Característico
Olor	Característico
Humedad	12 % Máx.
Saponinas	Ausencia

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR CADA 100 gr.	
Proteínas	14 g
Hidratos de carbono	64 g
Lípidos	4.3 g
Fibra	9.8 g
Agua	12.2 g
Valor energético	343 Kcal (1,4 kJ)
Calcio	110 mg
Hierro	15 mg
Fósforo	375 mg
Potasio	640 mg
Tiamina (Vitamina B1)	0.57 mg
Riboflavina (Vitamina B2)	0.75 mg
Niacina (Vitamina B3)	1.56 mg

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

USOS

Las semillas son generalmente tostadas y molidas para hacer harina llamada kañihuaco la cual es consumida con azúcar o añadidas a sopas, cremas y guisos. También es usada conjuntamente con harinas de trigo o maíz para hacer panes, tortas y pudines.

Con la harina sola se prepara una bebida similar al chocolate la cual es ampliamente consumida en el altiplano del Perú.

CONSERVACIÓN

Consérvese en un lugar cerrado y ventilado.

Temperatura: 18 – 20°C

Humedad relativa: 40 – 50 %

Flujo de aire: 15 m/s

TIEMPO DE VIDA

12 MESES

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.

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.)