

Producto

QUINUA ORGANICA



Nombre Científico: *Chenopodium quinoa* Willdenow

Familia: Chenopodiaceae

Sinónimos:

- Quechua: kiuna, quinua, parca
- Aymara: supha, jopa, jupha, jura, aara, ccallapi, vocali
- Chibcha: suba, pasca
- Español: quínuva, quínoa, quinquva, kinoa, trigrillo, trigo inca, arrocillo,
- Portugués: arroz miúdo do Perú, espinafre do Perú, quinoa
- Inglés: quinoa, kinoa, sweet quinoa, white quinoa, Inca rice
- Francés: ansérine quinoa, riz de Pérou, petit riz de Pérou, quinoa
- Italiano: quínua, chinua
- Alemán: Reisspinat, peruanischer Reisspinat, Reismelde, Reis-Gerwacks

ORIGEN

La quinua es una planta andina cuya domesticación ocurrió hace aprox. 5000 años AC, (Ayacucho/Perú). Su mayor distribución se encuentra alrededor del Lago Titicaca (Perú/Bolivia). La especie se acondicionó a diferentes condiciones climáticas y culturales, adaptándose a altitudes entre 0 hasta 4000 msnm, fue el alimento básico de las civilizaciones prehispánicas siendo reemplazada por los cereales a la llegada de los españoles.

DESCRIPCION

Es un grano pequeño de forma redonda semi aplanado de color blanco amarillento, rico en proteínas, carbohidratos y un excelente balance de aminoácidos esenciales para el desarrollo de tejidos en el ser humano. Se produce en la región andina y principalmente en el Altiplano del Perú. Considerado como uno de los granos andinos más ricos en proteína, contiene la mayor combinación de aminoácidos. La concentración de la lisina en la proteína de la quinua es casi el doble en relación a otros cereales y gramíneas. No contiene colesterol.




ESPECIFICACIONES

Características Físicas			
PROPIEDADES	BLANCA	ROJA	NEGRA
Variedad	Blanca/Rosada Junin Blanca July, Sajama	Pasancalla	Ccoico
Color de Inflorescencia	Rojo/Rosado/Verde	Rojo	Negro
Apariencia	Grano Pequeño Redondo Semi Aplanado		
Color de Grano	Crema	Rojo	Negro
Sabor	Dulce / Amargo	Amargo	Amargo
Olor	Característico del Producto		
Humedad	13.5% Max		
Saponina	Ausencia	< 0.01 %	< 0.01 %

MICROBIOLOGIA

Parametros Maximos Permitidos				
PARAMETROS	UNIDAD	BLANCA	ROJA	NEGRA
Aeróbios Mesófilos	ufc /g.	10 ⁵ max		
Coliformes	NMP /g.	3 max		
E-Coli	NMP /g.	3 max		
Salmonella	in 25 g	Negative		
Levaduras	ufc /g.	1,000 max		
Mohos	ufc /g.	10,000 max		

ASPECTO GENERAL

Parametros Maximos Permitidos			
SPECIFICATION	BLANCA	ROJA	NEGRA
Imagen			
Variedad Contrastante	< 0.01 %	< 0.05 %	< 0.1 %
Tamaño	1.4 mm (40%) – 1.6 mm (60%)		
Granos Atípicos	< 0.5 %		
Material Extraño	< 0.01%		

CONTENIDO ALIMENTICIO

Composición en 100 gr. de Producto			
COMPONENTES	BLANCA	ROJA	NEGRA
Energía (Kcal.)	370	380	409
Agua	10.1	10.1	10.1
Proteínas	14.4	15.5	16.4
Grasa	5.2	7.4	7.8
Carbohidratos	67.8	62.5	68.4
Fibra	6.5	3.2	2.9
Cenizas	3.5	2.7	2.7
Minerals (mg)			
Calcio (Ca)	120	125	122
Fosforo (P)	220	210	200
Hierro (Fe)	5.0	5.6	6.2
Vitamins (mg)			
Retinol / Vitamina A	-	-	-
Tiamina / Vitamina B1	0.13	0.15	0.13
Riboflavina/Vitamina B2	0.38	0.35	0.38
Niacina/Vitamina B3	1.1	1.3	1.3
Vitamina C	-	-	-

TIEMPO DE VIDA

Promedio 12 meses (En Condiciones Adecuadas)

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Bajo Techo, ventilado, seco a Medio Ambiente (Climas con temperaturas medias anuales de 18°C)

USOS

Se utiliza esencialmente como alimento para consumo humano en sopas, cremas, guisos, torrejadas, postres, panadería y bebidas. Existen diferentes formas de consumo de este producto como grano, hojuela, harina y en algunos productos derivados, como en pastas, cereales preparados, barras energéticas, etc. Por su valor nutricional es ideal en la dieta de los bebés, estudiantes, deportistas, personas convalecientes y de la tercera edad.

PRESENTACION

Sacos multipliegos de papel de 25Kg / 25 Lb Neto.

PARTIDA ARANCELARIA

1008 90 10 90

AGENTE CERTIFICADOR

Control Union Perú

CERTIFICADOS

National Organic Program (NOP)

Europe Union (EU)

Japan Agriculture Standard (JAS)

Kosher - Parve

Producto

HOJUELAS DE QUINUA



Producto de fácil cocción y buena versatilidad de uso, obtenido de la compresión de granos de quinua entre dos rodillos de giro convergente.

Las hojuelas de quinua son laminillas de color y sabor agradable, altamente nutritivas.

- No contiene gluten
- Alto contenido de proteínas, vitaminas y minerales
- Buen equilibrio a nivel de amino ácidos
- Alto contenido de lisina
- Contenido de ácidos grasos y fibra dietética

PROCESO

Los granos de quinua previamente lavados y secados son seleccionados por tamaño y llevados a una etapa de acondicionamiento en húmedo posteriormente son laminados por medio de dos rodillos de giro convergente y pasados a una etapa de secado para su estabilización. Finalmente son embolsados, almacenados y despachados para su comercialización.

DESCRIPCION

Las hojuelas de quinua son láminas del cereal circulares u ovaladas de color blanquecino o crema, cuyo espesor varía entre 0.1mm a 0.5mm. Tienen una textura y apariencia similar a las hojuelas de avena (Quaker) siendo por esto su principal sustituto

ESPECIFICACIONES

Características Físicas	
Apariencia	Laminas Delgadas y Curvadas
Color	Blanco a Blanco Cremoso
Sabor	Característico
Olor	Característico
Humedad	9.0 % max
Saponina	Ausencia

MICROBIOLOGIA

Parametros Maximos Permitidos		
Aeróbios Mesófilos	ufc /g.	10 ⁵ max
Coliformes	NMP /g.	2 max
E-Coli	NMP /g.	2 max
Salmonella	in 25 g	Negative
Levadura	ufc /g.	1,000 max
Mohos	ufc /g.	1,000 max

ASPECTO GENERAL

Parámetros Máximos Permitidos	
Diámetro	3mm. Ø – 5mm. Ø
Espesor	0.2mm. – 0.4 mm.
Material Extraño	Absence

CONTENIDO ALIMENTICIO

Composición en 100 gr. de Producto	
Energía (Kcal.)	385.29
Proteínas	36.36
Grasa	18.18
Carbohidratos	209.10
Fibra	18.18
Minerales (mg)	
Calcio (Ca)	236.00
Fosforo (P)	453.00
Fierro (Fe)	7.50
Vitaminas (mg)	
Tiamina / Vitamina B1	0.30
Riboflavina/Vitamina B2	0.01
Niacina	0.40

TIEMPO DE VIDA

Promedio 12 meses (En Condiciones Adecuadas)

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Bajo Techo, ventilado, seco a Medio Ambiente (Climas con temperaturas medias anuales de 18°C)

USOS

Se utiliza esencialmente como sustituto de la avena en el desayuno, adicionalmente por su textura laminar y fácil cocción se usa como complemento en sopas, jugos, refrescos y repostería en general. También por su alto valor nutricional es ideal en la dieta de los bebés, estudiantes, deportistas, personas convalecientes y de la tercera edad.

PRESENTACION

Sacos multipliegos de papel de 10Kg

PARTIDA ARANCELARIA

1904 10 00 00

AGENTE CERTIFICADOR

Control Union Perú

CERTIFICADOS

National Organic Program (NOP)

Europe Union (EU)

Japan Agriculture Standard (JAS)

Kosher - Parve

Producto

QUINUA POP



La Quinoa es un grano sustituto de la avena y trigo, ideal para aquellas personas sensibles y/o alérgicas al gluten, su contenido alimenticio es mucho más nutritivo que el arroz y más fácil de digerir. La Quinoa en general posee un excelente perfil de aminoácidos esenciales además de contener altos niveles de hierro, calcio, magnesio y otros minerales.

El Pop de Quinoa por si solo o mezclado con el Pop de Kiwicha forman parte de los productos alimenticios insustituibles del desayuno. También es común encontrarlo como complemento de gran variedad de productos o en mezclas de musli, galletas, barras energéticas entre otros añadiendo a estos textura y un poco de nutrición extra.

PROCESO

Consiste en el calentamiento a presión del grano humedecido dentro de un artefacto llamado “cañón esponjador”, obteniendo como resultado la expansión brusca de los granos y expulsión de la humedad interna en forma de vapor lo que provoca su reventado o expandido que es un producto ligero y de buen volumen que puede ser saborizado o endulzado.

DESCRIPCION

Es un producto recomendado en caso de intolerancia a las harinas de trigo, avena, cebada o centeno. Contiene los aminoácidos esenciales para la alimentación humana, puede suplir a la leche y huevos si se sigue una dieta vegetariana. Ayuda al desarrollo de las células cerebrales, fortaleciendo la memoria y facilitando el aprendizaje.

ESPECIFICACIONES

Características Físicas	
Apariencia	Grano Esferico Poroso
Color	Blanco a Crema
Sabor	Característico
Olor	Característico
Humedad	7.0 %
Saponina	Ausencia

MICROBIOLOGIA

Parametros Maximos Permitidos		
Aeróbios Mesófilos	ufc /g.	10 ⁴ max
Coliformes	NMP /g.	1 max
E-Coli	NMP /g.	1 max
Salmonella	in 25 g	Negative
Yeast	ufc /g.	100 max
Mold	ufc /g.	100 max

ASPECTO GENERAL

Parámetros Máximos Permitidos	
Diámetro (Esfera)	3.00 mm. – 4.00 mm.
Material Extraño	Ausencia

CONTENIDO ALIMENTICIO

Composición en 100 gr. de Producto	
Energía (Kcal.)	390.00
Proteínas	11.70
Grasa	5.70
Carbohidratos	72.0
Fibra	8.90
Minerals (mg)	
Calcio (Ca)	85.00
Fosforo (P)	418.00
Magnesio (Mg)	204.00
Fierro (Fe)	2.60
Vitamins (mg)	
Tiamina / Vitamina B1	0.11
Riboflavina/Vitamina B2	0.11
Niacina	0.43

TIEMPO DE VIDA

Promedio 12 meses (En Condiciones Adecuadas)

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Bajo Techo, ventilado, seco a Medio Ambiente (Climas con temperaturas medias anuales de 18°C)

USOS

Se utiliza esencialmente como complemento de ingrediente para desayunos, acompaña al yogurt o leche por su forma se usa como complemento en jugos, refrescos y repostería en general. También por su alto valor nutricional es ideal en la dieta de los bebés, estudiantes, deportistas, personas convalecientes y de la tercera edad.

PRESENTACION

Sacos multipliegos de papel de 10Kg

PARTIDA ARANCELARIA

1904 10 00 00

AGENTE CERTIFICADOR

Control Union Perú

CERTIFICADOS

National Organic Program (NOP)

Europe Union (EU)

Japan Agriculture Standard (JAS)

Kosher - Parve

Producto

HARINA DE QUINUA



La harina de quinoa, se encuentra dentro del grupo de alimentos nutraceutico con buen equilibrio de proteínas y carbohidratos, recomendada como alimento básico en dietas altamente nutritivas y para personas con enfermedad celiaca por no contener gluten.

Este producto en su conformación de proteínas predominan tres aminoácidos esenciales para el crecimiento: la cistina, que permite asimilar el azufre; la tirosina que se asocia con el calcio y el fósforo; y el triptófano fundamental para el normal desarrollo del cerebro y otras funciones nerviosas.

PROCESO

La Quinoa es una pequeña semilla redonda de color blanca/marfil, de la familia de las Chenopodiáceas (como la remolacha o las espinacas). El grano se lava después de la cosecha para extraer la saponina, se seca, se ventila y se selecciona. Después se procede a la molturación y calibrado, garantizando una calidad homogénea y la conservación de todas sus características nutricionales.

DESCRIPCION

Tiene 3 formas de presentación: **La Harina Cruda de Quinoa** que tiene mayor uso en panificación, fidelería, galletería y repostería. **La Harina Tostada de Quinoa** con un mayor uso en repostería y **La Harina Instantánea de Quinoa**: que es precocida, gelatinizada y reducida a polvo que se dispersan rápidamente en líquidos, es utilizada mayormente como suplemento nutritivo con cocoa en leches malteadas.

ESPECIFICACIONES

Características Físicas	
Apariencia	Polvo Textura Fina
Color	Blanco, Crema o Beig
Sabor	Característico (Libre de acidez)
Olor	Característico (Libre de acidez)
Humedad	11.0 %
Saponina	Ausencia

MICROBIOLOGIA

Parametros Maximos Permitidos			
PARAMETRO	UNIDAD	INTEGRAL	DESGERMINADA
Aeróbios Mesófilos	ufc /g.	3 x 10 ⁵ max	
Coliformes	NMP /g.	3 max	
E-Coli	NMP /g.	3 max	
Salmonella	in 25 g	Ausencia	
Levadura	ufc /g.	5,000 max	
Moho	ufc /g.	5,000 max	

ASPECTO GENERAL

Parámetros Máximos Permitidos		
PARAMETRO	INTEGRAL	DESGERMINADA
Tamaño	500 μ – 700 μ	200 μ – 500 μ
Material Extraño	Ausencia	

1 μ = 0.001 mm

CONTENIDO ALIMENTICIO

Composición en 100 gr. de Producto		
COMPONENTES	INTEGRAL	DESGERMINADA
Energía (Kcal.)	384	348
Proteínas	10.00	9.10
Grasa	5.30	2.60
Carbohidratos	72.70	72.10
Fibra	1.70	1.00
Minerales (mg)		
Calcio (Ca)	236.00	181.00
Fosforo (P)	80.00	61.00
Fierro (Fe)	7.50	3.70
Vitaminas (mg)		
Tiamina / Vitamina B1	0.30	0.19
Riboflavina/Vitamina B2	0.01	0.24
Niacina	0.40	0.70

TIEMPO DE VIDA

Promedio 12 meses (En Condiciones Adecuadas)

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Bajo Techo, ventilado, seco a Medio Ambiente (Climas con temperaturas medias anuales de 18°C)

USOS

La Harina de quinua se usa como complemento nutritivo en la preparación de sopas, coladas, tortas y panes. Asimismo, se utiliza como base en la producción de productos derivados, como en pastas, en cereales preparados y en barras energéticas

PRESENTACION

Sacos multipliegos de papel de 10Kg y 20Kg

PARTIDA ARANCELARIA

1102 10 00 00

AGENTE CERTIFICADOR

Control Union Perú

CERTIFICADOS

National Organic Program (NOP)

Europe Union (EU)

Japan Agriculture Standard (JAS)

Kosher - Parve