

ESPECIFICACIONES TECNICAS

Producto

KIWICHA ORGANICA



Nombre Científico: *Amaranthus caudatus*

Familia: Amaranaceas

Sinonimos:

- Quechua: kiwicha, quihuicha, inca jataco; ataco, ataco, sankurachi, jaguarcha (Ecuador), millmi, coimi.
- Aymará: qamasa
- Español: kiwicha, amaranto, trigo inca, achis, achita, chaquilla, sangorache, borlas.
- Portugués: amaranto de cauda
- English: amaranth, love-lies-bleeding, red-hot cattail, bush green, Inca wheat (normally used for quinoa)
- Francés: amarante caudée

ORIGEN

Es un vegetal domesticado hace largo tiempo, no se encontró en estado silvestre, su aparición fue detectada en tumbas con más de 4000 años de antigüedad. jugó un papel muy importante en la nutrición humana, particularmente en la región incaica, su lugar originario

DESCRIPCION

La kiwicha o amaranto es un cereal nativo del Perú, crece entre los 1,000 a 3,200 m.s.n.m. Se caracteriza por tener todos los aminoácidos esenciales que requiere nuestro organismo, principalmente la lisina. El valor nutritivo del grano es elevado y contiene más de 13% de proteínas. No contiene saponinas ni alcaloides.

ESPECIFICACIONES

Características Físicas		
Variedad	Oscar Blanco	Centenario
Color de Inflorescencia	Rojo	Verde
Apariencia	Granos Pequeños Esférico	
Color de Grano	Crema	
Sabor	Característicos del Producto	
Olor	Característicos del Producto	
Humedad	12.0 % Max	
Saponina	Libre	

MICROBIOLOGIA

Máximos Permitidos	
Aerobios Mesófilos	10 ⁵ ufc /g. max
Coliformes	3 ufc /g. max.
E-Coli	3 ufc /g. max.
Salmonella	negative in /25 g.
Levadura	1,000 ufc /g. max
Mohos	10,000 ufc /g. max.

ASPECTO GENERAL

Máximos Permitidos	
Variedades Contrastantes	< 0.01 % max
Granos Negros	< 0.05 % max
Granos Deformes	< 0.01 % max
Material Extraño	< 0.01 % max

CONTENIDO ALIMENTICIO

Composición Promedio en 100 gr. de porción comestible			
Componentes	Mayores (gr)	Kiwicha Cruda	Kiwicha Tostada
Energía (Kcal.)		377	428
Agua		12.0	0.7
Proteínas		14.5	15.5
Grasa		7.1	7.8
Carbohidratos		64.5	74.3
Fibra		2.5	3.0
Minerales (mg)			
Calcio (Ca)		236	283
Potasio (K)		640	800
Fósforo (P)		453	502
Fierro (Fe)		7.50	8.10
Vitaminas (mg)			
Retinol / Vitamina A		-	-
Tiamina / Vitamina B1		0.30	0.14
Riboflavina / Vitamina B2		0.15	0.32
Niacina		0.40	1.30
Vitamina C		2.40	3.00

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 pueden utilizar como cereales para desayunos; harina en la Industria de Panificación y Galletería. También se emplea como base en papillas, sopas, tortillas, platos de fondo, bebidas, postres; para enriquecer otras harinas; en la preparación de barras energéticas, musli etc. Por su valor nutricional es ideal en la dieta de bebés, estudiantes, deportistas, personas convalecientes y de la tercera edad

PRESENTACION

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

PARTIDA ARANCELARIA

100 890 9200

AGENTE CERTIFICADOR

Control Union Perú

CERTIFICADOS

National Organic Program (NOP)

Europe Union (EU)

Japan Agriculture Standard (JAS)

Kosher - Parve

ESPECIFICACIONES TECNICAS

Producto

HOJUELAS DE KIWICHA



La hojuela de Kiwicha o Kiwicha en forma de escamas constituye un producto sustituto de la avena para el desayuno y un complemento ideal de la harina de trigo para el horneado y la panificación. Es un producto de fácil cocción y buena versatilidad de uso con características altamente nutritivas y de fácil digestión.

- 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 están listos 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 %
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
Yeast	ufc /g.	1,000 max
Mold	ufc /g.	1,000 max

ASPECTO GENERAL

Parametros Maximos Permitidos	
Diámetro	2mm. Ø – 3mm. Ø
Espesor	0.2mm. – 0.3mm.
Material Extraño	Ausencia

CONTENIDO ALIMENTICIO

Composición en 100 gr. de Producto	
Energía (Kcal.)	352.63
Proteínas	15.78
Grasa	7.89
Carbohidratos	71.05
Fibra	10.52
Minerales (mg)	
Calcio (Ca)	17.11
Magnesio (Mg)	25.00
Sodio (Na)	35.00
Fosforo (P)	331.58
Fierro (Fe)	1.84
Vitaminas (mg)	
Niacina	2.63
Vitamina C	2.63
Alpha Tocopherol / Vit. E	1.32

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

ESPECIFICACIONES TECNICAS

Producto

KIWICHA POP



La Kiwicha es uno de los granos más nutritivos del planeta -segundo después de la Quinoa- La Kiwicha, es una semilla que se comporta como un cereal con una alta concentración de proteína y fibra.

La Kiwicha Pop posee un perfil proteico equilibrado similar a los otros productos derivados del grano de Kiwicha, presenta un contenido de aminoácidos esenciales que no se encuentran comúnmente en otros productos similares. Además tiene un contenido de Hierro dos veces superior al del trigo.

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 que provee una dieta segura, libre de pesticidas y residuos de productos químicos sintéticos. Mantiene propiedades de gusto y sabor intactos, es un alimento 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

Parametros Máximos Permitidos	
Diámetro (Esfera)	1.00 mm. – 2.00 mm.
Material Extraño	Ausencia

CONTENIDO ALIMENTICIO

Composición en 100 gr. de Producto	
Energía (Kcal.)	389.29
Proteínas	11.78
Grasa	5.71
Carbohidratos	72.14
Fibra	8.90
Minerales (mg)	
Calcio (Ca)	17.02
Fosforo (P)	151.89
Hierro (Fe)	1.51
Vitaminas (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. Su consumo puede ser directo como parte del refrigerio o de frutas en preparaciones naturales, adicionalmente se puede usar como complemento en jugos, refrescos y repostería en general.

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 KIWICHA



Es un alimento recomendado en caso de intolerancia a las harinas de trigo, avena, cebada o centeno, favorece el crecimiento de los niños, su consumo es recomendado durante los primeros años de vida ayudando el desarrollo de las células cerebrales y fortaleciendo la memoria.

En la industria de la panificación la mezcla de 80% de harina de trigo y 20% de harina de kiwicha le da a la masa del pan una adecuada textura y un mayor valor nutritivo. Adicionalmente es la base en la elaboración de papillas infantiles y bebidas nutricionales.

PROCESO

Las harinas pueden ser elaboradas de semillas crudas, tostadas o germinadas, el grano de Kiwicha es acondicionado previamente y pasado por un tratamiento térmico (Tostado) a 168°C con el fin de mejorar sus características organolépticas y de digestibilidad. Posteriormente es molido obteniendo las siguientes fracciones: quiebra, reducción, granillo y salvado. La Harina se obtiene del mismo proceso, a partir del tamizado por malla N° 40 finalmente esta es mezclada y uniformizada para obtener el producto final.

DESCRIPCION

La Harina de Kiwicha es un producto que fácilmente puede ser ingerido por niños y adultos mayores, es el complemento en jugos de frutas, leche, yogurt y por sus características puede ser usado en la preparación de sopas y frituras, o en la repostería y panadería para la elaboración de galletas, panes, tortas y otros.

ESPECIFICACIONES

Características Físicas	
Apariencia	Polvo Textura Fina
Color	Blanco Cremoso
Sabor	Característico
Olor	Característico
Humedad	12 %
Saponina	Ausencia

MICROBIOLOGIA

Parametros Maximos Permitidos		
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.	10,000 max
Mohos	ufc /g.	10,000 max

ASPECTO GENERAL

Parametros Maximos Permitidos	
Tamaño de Grano	>180 μ / max 25%
Material Extraño	Ausencia

CONTENIDO ALIMENTICIO

Composición en 100 gr. de Producto	
Energía (Kcal.)	331.69
Proteínas	10.49
Grasa	2.23
Carbohidratos	73.92
Fibra	1.29
Minerals (mg)	
Calcio (Ca)	459.31
Fosforo (P)	77.84
Fierro (Fe)	6.30
Vitamins (mg)	
Tiamina / Vitamina B1	0.03
Riboflavina/Vitamina B2	0.14
Niacina	0.87

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 amaranto se mezcla con la de trigo en una proporción de 80:20 para obtener panes de mayor valor nutritivo, mayor contenido de ácidos grasos fibra y fracciones minerales. El almidón de amaranto posee propiedades físico químicas únicas situándolo como alternativa en la industria alimentaria donde actúa como coloide protector en enlatados para reducir o prevenir la desnaturalización de las proteínas.

PRESENTACION

Sacos multipliegos de papel de 10Kg y 20Kg

PARTIDA ARANCELARIA

1102 90 00 00

AGENTE CERTIFICADOR

Control Union Perú

CERTIFICADOS

National Organic Program (NOP)

Europe Union (EU)

Japan Agriculture Standard (JAS)

Kosher – Parve