

**Quinoa**  
DE PERÚ CTC PERÚ 2009

**FICHA TÉCNICA  
QUINUA BLANCA**



**Quinoa única y original  
directamente importada de Perú**



## Características Físicas

| PUREZA        |               | CALIDAD de GRANO <sup>(2)</sup> |         |         |
|---------------|---------------|---------------------------------|---------|---------|
| PARAMETRO     | VALORES       | PARAMETRO                       | VALORES |         |
| Material      | < 0.002       | Tamaño                          | Grande  | Mediano |
| Extraño       | < 0.002       |                                 | Valor   | Valor   |
| Piedra        | Ausencia      |                                 | máx.    | máx.    |
| Cuarzo        | Ausencia      | Quebrados                       | 1       | 2       |
| Pajillas      | < 0.003       | Dañados                         | 0.5     | 0.5     |
| Excreta       | Ausencia      | Germinado                       | 0.25    | 0.5     |
| Otras         | < 0.002       | Recubierto                      | 0       | 0       |
| Semillas      | < 0.002       | Inmaduros                       | 0.5     | 0.7     |
| Lavas secas   | Ausencia      | Contrastantes                   | 0.5     | 2       |
| <b>PUREZA</b> | <b>99.99%</b> |                                 |         |         |

## Características Microbiológicas

| Agente MICROBIANO   | Categoría | Clase | n | c | LÍMITE por Gr.  |                 |
|---------------------|-----------|-------|---|---|-----------------|-----------------|
|                     |           |       |   |   | m               | M               |
| Aerobias            |           |       |   |   |                 |                 |
| Mesófilos (UFC/gr.) | 2         | 3     | 5 | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>6</sup> |
| Mohos               | 2         | 3     | 5 | 2 | 10 <sup>3</sup> | 10 <sup>5</sup> |
| Coliformes          | 5         | 3     | 5 | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> |
| Salmonella sp.      | 10        | 2     | 5 | 0 | 0/25 grs.       | -               |

- **CALIDAD<sup>(2)</sup>:** Nuestro producto es inspeccionado de acuerdo a nuestro plan de calidad.
- **CONSUMIDOR POTENCIAL:** Producto destinado a público en general sin contraindicaciones.
- **ENVASADO:** Bolsas de papel kraft multipliegos cocidas en la presentación de 25 lb., 50 lb., 25 kg. y/o en bolsas de polipropileno en presentaciones según solicitud del cliente.
- **VIDA ÚTIL:** 24 meses desde la fecha de producción en condiciones normales de almacenamiento (25°C, 75% humedad relativa), asegurando las características propias e inherentes del producto.
- **MÉTODOS DE CONSERVACIÓN:** Conservar en el envase original, en lugar fresco, limpio, seco y bajo techo fuera del alcance de los rayos solares.
- **UTILIZACIÓN DEL PRODUCTO:** Requiere proceso previo de cocción, posteriormente puede ser consumido de diferentes formas como: sopas, guisos, ensaladas, desayunos, postres y refrescos.
- **MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN:** El producto es embarcado y apilado en rumas, así como son transportados en vehículos y contenedores cerrados, debidamente higienizados y acondicionados.
- **AGENTE CERTIFICADOR:** KIWA BCS ÖKO GARANTIE.
- **CERTIFICADOS:** National Organic Program (NOP) y Europe Union (EU)

## Información Técnica

**Nombre:** Quinua Blanca  
**Nombre Científico:** Chenopodium Quinoa  
**Partida Arancelaria:** 1008.50.90.00

## Especificaciones

### ORGANOLÉPTICAS

**Color:** Claro levemente amarillento.  
**Olor:** Característico del producto.  
**Sabor:** Característico del producto.  
**Apariencia:** Grano de tamaño mínimo 1,7 mm. de diámetro, dureza media.

### FÍSICO-QUÍMICAS

**Humedad:** Máximo 12%.  
**Fibra alimentaria:** < 3,00g/100grs.  
**Cenizas:** 2,49%.  
**Insectos o parte de ellos:** Ausencia.  
**% de grano defectuoso:** 1% máximo (grano enfermo + grano picado + otros defectos).

### COMPOSICIÓN (100 grs. de producto)

**Energía (Kcal.):** 370  
**Agua:** 10.1  
**Proteínas:** 14.4  
**Grasa:** 5.2  
**Carbohidratos:** 67.8  
**Fibra:** 6.5  
**Cenizas:** 3.5

### MINERALES MG.

**Calcio (Ca):** 120  
**Fósforo (P):** 220  
**Hierro (Fe):** 5.0

### VITAMINAS MG.

**Retinol (Vitamina A):** -  
**Tiamina (Vitamina B1):** 0.13  
**Riboflavina (Vitamina B2):** 0.38  
**Niacina (Vitamina B3):** 1.1  
**Vitamina C:** -

**QUINUA DE PERÚ** Impotador y Venta al por mayor de Quinua directamente de Perú.

#### Oficina Central

Calle Atenas, 6 Nave 17  
 Polígono Industrial Albresa  
 28340 Valdemoro, Madrid. España

URL: <http://www.quinuadeperu.com>

#### Contacto

Móvil: +34 651 520 766  
 Teléfono: +34 910 243 964  
 Email: [info@quinuadeperu.com](mailto:info@quinuadeperu.com)

#### Empresa del Grupo



COMPAÑIA DE TRANSPORTE  
Y COMERCIO PERÚ S.A.C.

#### En Colaboración con



**Quinoa**  
DE PERÚ CTC PERÚ 2009

**TECH SHEET  
WHITE QUINOA**



**Unique and Original Quinoa  
directly imported from Peru**





## Physical Characteristics

| PURITY        |               | GRAIN QUALITY(2) |        |        |
|---------------|---------------|------------------|--------|--------|
| PARAMETER     | VALUES        | PARAMETER        | VALUES |        |
| Material      | < 0.002       | Size             | Big    | Medium |
| Strange       | < 0.002       |                  | max.   | máx.   |
| Stone         | Absence       |                  | value  | value  |
| Quartz        | Absence       | Broken           | 1      | 2      |
| Straws        | < 0.003       | Damaged          | 0.5    | 0.5    |
| Excrete       | Absence       | Sprouted         | 0.25   | 0.5    |
| Other         | < 0.002       | Covered          | 0      | 0      |
| Seeds         | < 0.002       | Immature         | 0.5    | 0.7    |
| Dry lavas     | Absence       | Contrasting      | 0.5    | 2      |
| <b>PURITY</b> | <b>99.99%</b> |                  |        |        |

## Microbiological Characteristics

| Agent MICROBIAL              | Category | Class | n | c | LIMIT per Gr.   |                 |
|------------------------------|----------|-------|---|---|-----------------|-----------------|
|                              |          |       |   |   | m               | M               |
| Aerobic Mesophiles (UFC/gr.) | 2        | 3     | 5 | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>6</sup> |
| Molds                        | 2        | 3     | 5 | 2 | 10 <sup>3</sup> | 10 <sup>5</sup> |
| Coliforms                    | 5        | 3     | 5 | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> |
| Salmonella sp.               | 10       | 2     | 5 | 0 | 0/25 grs.       | -               |

- **QUALITY(2):** Our product is inspected according to our quality plan.
- **POTENTIAL CONSUMER:** Product intended for the general public without contraindications.
- **PACKAGING:** Cooked multi-ply kraft paper bags in the presentation of 25 lb., 50 lb., 25 kg. and/or in polypropylene bags in presentations according to the client's request.
- **SHELF LIFE:** 24 months from the production date under normal storage conditions (25°C, 75% relative humidity), ensuring the proper and inherent characteristics of the product.
- **STORAGE METHODS:** Store in the original container, in a cool, clean, dry and indoor place out of the reach of sunlight.
- **USE OF THE PRODUCT:** It requires a previous cooking process, later it can be consumed in different ways such as: soups, stews, salads, breakfasts, desserts and soft drinks.
- **DISTRIBUTION METHODS:** The product is shipped and stacked in piles, as well as transported in vehicles and closed containers, duly sanitized and conditioned.
- **CERTIFYING AGENT:** KIWA BCS ÖKO GARANTIE.
- **CERTIFICATES:** National Organic Program (NOP) and Europe Union (EU).

## Technical Information

**Name:** White Quinoa

**Scientific Name:** Chenopodium Quinoa

**Tariff Item:** 1008.50.90.00

## Specifications

### ORGANOLEPTIC

**Color:** Clear slightly yellowish.

**Smell:** Characteristic of the product.

**Taste:** Characteristic of the product.

**Appearance:** Grain with a minimum size of 1.7 mm. in diameter, medium hardness.

### PHYSICAL-CHEMICAL

**Humidity:** Maximum 12%.

**Dietary fiber:** < 3.00g/100grs.

**Ashes:** 2.49%.

**Insects or part of them:** Absence.

**% of defective grain:** 1% maximum (diseased grain + crushed grain + other defects).

### COMPOSITION (100 gr. of product)

**Energy (Kal.):** 370

**Water:** 10.1

**Proteins:** 14.4

**Fat:** 5.2

**Carbs:** 67.8

**Fiber:** 6.5

**Ashes:** 3.5

### MG MINERALS.

**Calcium (Ca):** 120

**Phosphorus (P):** 220

**Iron (Fe):** 5.0

### MG VITAMINS.

**Retinol (Vitamin A):** -

**Thiamin (Vitamin B1):** 0.13

**Riboflavin (Vitamin B2):** 0.38

**Niacin (Vitamin B3):** 1.1

**Vitamin C:** -

**QUINUA DE PERÚ** Importer and Wholesale of Quinoa directly from Peru and Soy.

### Central Office

Calle Atenas, 6 Nave 17  
Polígono Industrial Albresa  
28340 Valdemoro, Madrid. España

### Contact

Mobile: +34 651 520 766  
Telephone: +34 910 243 964  
Email: info@quinuadeperu.com

### Group Company



### In Collaboration with



URL: <https://www.quinuadeperu.com>