

**Quinoa**  
DE PERÚ CTC PERÚ 2009

**FICHA TÉCNICA  
QUINUA NEGRA**



**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	2	3
Pajillas	< 0.003	Dañados	1	1
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	1	3
<b>PUREZA</b>	<b>99.97%</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 Negra  
**Nombre Científico:** Chenopodium Quinoa  
**Partida Arancelaria:** 1008.50.90.00

## Especificaciones

### ORGANOLÉPTICAS

**Color:** Negro.  
**Olor:** Característico del producto.  
**Sabor:** Característico del producto.  
**Apariencia:** Grano de tamaño mínimo 1,2 mm. a 1,6 mm. de diámetro, dureza media.

### FÍSICO-QUÍMICAS

**Humedad:** Máximo 12%.  
**Pureza:** 99% mínimo.  
**Materias extrañas:** 0,1 (arena, tierra).  
**Insectos o parte de ellos:** Ausencia.  
**% de grano defectuoso:** 1% máximo (grano enfermo + grano picado + otros defectos).

### COMPOSICIÓN (100 grs. de producto)

**Energía (Kcal.):** 409  
**Agua:** 10.1  
**Proteínas:** 16.4  
**Grasa:** 7.8  
**Carbohidratos:** 68.4  
**Fibra:** 2.9  
**Cenizas:** 2.7

### MINERALES MG.

**Calcio (Ca):** 122  
**Fósforo (P):** 200  
**Hierro (Fe):** 6.2

### VITAMINAS MG.

**Retinol (Vitamina A):** -  
**Tiamina (Vitamina B1):** 0.13  
**Riboflavina (Vitamina B2):** 0.38  
**Niacina (Vitamina B3):** 1.3  
**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

**Contacto**  
 Móvil: +34 651 520 766  
 Teléfono: +34 910 243 964  
 Email: info@quinuadeperu.com

**Empresa del Grupo**



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

**En Colaboración con**



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

**Quinoa**  
DE PERÚ CTC PERÚ 2009

**TECH SHEET  
BLACK 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.	max.
Stone	Ausencia		value	value
Quartz	Ausencia	Broken	2	3
Straws	< 0.003	Damaged	1	1
Excrete	Ausencia	Sprouted	0.25	0.5
Other	< 0.002	Covered	0	0
Seeds	< 0.002	Immature	0.5	0.7
Dry lavas	Ausencia	Contrasting	1	3
<b>PURITY</b>	<b>99.97%</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

**Nombre:** Quinoa Negra  
**Nombre Científico:** Chenopodium Quinoa  
**Partida Arancelaria:** 1008.50.90.00

## Specifications

### ORGANOLEPTIC

**Colour:** Black.

**Smell:** Characteristic of the product.

**Taste:** Characteristic of the product.

**Appearance:** Grain with a minimum size of 1.2 mm. to 1.6mm. in diameter, medium hardness.

### PHYSICAL-CHEMICAL

**Humidity:** Maximum 12%.

**Purity:** 99% minimum.

**Strange matter:** 0.1 (sand, earth).

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

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

### COMPOSITION (100 gr. of product)

**Energy (Kal.):** 409

**Water:** 10.1

**Proteins:** 16.4

**Fat:** 7.8

**Carbs:** 68.4

**Fiber:** 2.9

**Ashes:** 2.7

### MG MINERALS.

**Calcium (Ca):** 122

**Phosphorus (P):** 200

**Iron (Fe):** 6.2

### MG VITAMINS.

**Retinol (Vitamin A):** -

**Thiamin (Vitamin B1):** 0.13

**Riboflavin (Vitamin B2):** 0.38

**Niacin (Vitamin B3):** 1.3

**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>