

Quinoa
DE PERÚ CTC PERÚ 2009

**FICHA TÉCNICA
QUINUA ROJA**



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



Características Físicas

PUREZA		CALIDAD de GRANO ⁽²⁾		
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
PUREZA	99.99%			

Características Microbiológicas

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

- **CALIDAD⁽²⁾:** 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 Roja
Nombre Científico: Chenopodium Quinoa
Partida Arancelaria: 1008.50.90.00

Especificaciones

ORGANOLÉPTICAS

Color: Rojo ligeramente anaranjado.
Olor: Característico del producto.
Sabor: Característico del producto.
Apariencia: Grano de tamaño mínimo 1,6 mm. a 2,0 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.): 380
Agua: 10.1
Proteínas: 15.5
Grasa: 7.4
Carbohidratos: 62.5
Fibra: 3.2
Cenizas: 2.7

MINERALES MG.

Calcio (Ca): 125
Fósforo (P): 210
Hierro (Fe): 5.6

VITAMINAS MG.

Retinol (Vitamina A): -
Tiamina (Vitamina B1): 0.15
Riboflavina (Vitamina B2): 0.35
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

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

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



Quinoa
DE PERÚ CTC PERÚ 2009

**TECH SHEET
RED 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	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
PURITY	99.99%			

Microbiological Characteristics

Agent MICROBIAL	Category	Class	n	c	LIMITE per Gr.	
					m	M
Aerobic Mesophiles (UFC/gr.)	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁶
Molds	2	3	5	2	10 ³	10 ⁵
Coliforms	5	3	5	2	10 ²	10 ³
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: Red Quinoa
Scientific Name: Chenopodium Quinoa
Tariff Item: 1008.50.90.00

Specifications

ORGANOLEPTIC

Color: Slightly orange red.
Smell: Characteristic of the product.
Taste: Characteristic of the product.
Appearance: Grain with a minimum size of 1.6 mm. to 2.0mm. 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.): 380
Water: 10.1
Proteins: 15.5
Fat: 7.4
Carbs: 62.5
Fiber: 3.2
Ashes: 2.7

MG MINERALS.

Calcium (Ca): 125
Phosphorus (P): 210
Iron (Fe): 5.6

MG VITAMINS.

Retinol (Vitamin A): -
Thiamin (Vitamin B1): 0.15
Riboflavin (Vitamin B2): 0.35
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

URL: <https://www.quinuadep Peru.com>

Contact

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

Group Company



In Collaboration with

