

FICHA TÉCNICA QUINUA BLANCA



Descripción General

Nombre científico : Chenopodium Quinoa
Nombre común : Quinoa Blanca
Familia : Amaranthaceae

Descripción Sensorial

Color : Beige suave bronceado, Blanco cremoso
Olor : Típico de grano de quinoa seco, libre de olores y sabores extraños.
Sabor : Característico de quinoa blanca.

Descripción Física

Calibre : 1.4 - 1.7 mm.
Apariencia : Forma redonda semi aplanada, Tamaño 1,6 a 2,0 mm diámetro, dureza.
Sanos : 99.9% min.
Defectos : 2.0% min.
Impurezas : 0%
Materias extrañas : 0.01%

Descripción Química

Humedad : 13% máx.





Descripción General

Nombre científico : Chenopodium Quinoa
Nombre común : Quinoa Blanca.
Familia : Amaranthaceae

Presentación Microbiológica

PARAMETROS	BLANCA
Aerobicos Mesofilos	<1,000,000 UFC/Gram
Coliformes	<1,000 UFC/Gram
E-Coli	No Detectable
Salmonella	Ausencia
Levaduras	<15,000 UFC/Gram
Mohos	<15,000 UFC/Gram
Stafilococco	<10 UFC/Gram
Listeria	Ausencia
Hongo	Max 1,000 UFC/Gram
***Especificaciones basadas en el examen de laboratorio.	

Otras especificaciones

Descripción del proceso : Los granos ingresan a la gravimétrica luego pasan por zarandas especiales para terminar de hacer la selección manualmente.

Presentación : Sacos de polipropileno de 25kg y/o 50kg.
 : Bolsas de papel multipliego de 25kg y/o 50kg.
 : Y/o de acuerdo al requerimiento del cliente.