



ARROSSAIRES DEL DELTA DE L'EBRE

FR-GQ-30

FICHA TÉCNICA TUS RECETAS QUINOA BLANCA

Rev. inicial
Junio 2017

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

ARTÍCULO:	20000570
DESCRIPCIÓN:	NOMEN TUS RECETAS CON QUINOA 400G X 12
PRODUCTO:	QUINOA BLANCA
INGREDIENTES:	QUINOA 100%
ALÉRGENOS:	NO CONTIENE NINGÚN ALÉRGENO
OGM:	NO
ORIGEN:	PERÚ
FAMILIA BOTÁNICA:	AMARANTHACEAE
ESPECIE:	CHENOPODIUM QUINOA
LOTE:	6 NUMEROS QUE INDICAN (AÑO+MES+DÍA)
CONSUMO PREFERENTE:	≤ 24 MESES (MES+AÑO)
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:	DEBE ESTAR ALMACENADO EN UN LUGAR SECO, AIREADO, AL ABRIGO DE LA HUMEDAD Y NO EXPUESTO A LA LUZ DIRECTA DEL SOL NI A ALTAS TEMPERATURAS.

INFORMACIÓN FÍSICO-QUÍMICA

PARÁMETROS	VALOR MÁXIMO
GRANOS ENTEROS	92,95%
GRANOS QUEBRADOS	2,00%
GRANOS DAÑADOS	3,00%
GRANOS GERMINADOS	0,15%
DIÁMETRO DE LA QUINOA	1,4 -2,0 mm

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

PARÁMETRO	VALOR MEDIO POR 100g
HUMEDAD	≤ 13,5 %
VALOR ENERGÉTICO	1523kJ
	361 kcal
GRASAS	6,2%
de las cuales saturadas:	0,7%
HIDRATOS DE CARBONO	58,9%
de los cuales azúcares:	2,3%
FIBRA ALIMENTARIA	4,5%
PROTEÍNAS	15,1%
SAL	0%

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

TIEMPO DE COCCIÓN	15 MINUTOS
SABOR/OLOR	AUSENCIA DE SABORES Y OLORES EXTRAÑAS
FORMA/COLOR	GRANO REDONDO DE COLOR BEIGE UNIFORME

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

PARÁMETRO	VALOR ufc/g
AEROBIOS MESÓFILOS	≤10 ⁶
BACILLUS CEREUS	≤10 ³
COLIFORMES	≤10 ⁴
HONGOS Y LEVADURAS	≤10 ⁴
ESCHERICHIA COLI	≤10 ²
SALMONELLA SPP.	Ausencia / 25 g

MODO DE EMPLEO

VERTER 3 PARTES DE AGUA POR 1 PARTE DE QUINOA. REMOVER, TAPAR Y DEJAR COCER A FUEGO MEDIO DURANTE 15 MINUTOS. LA QUINOA ESTÁ COCIDA CUANDO EL GRANO HA DUPLICADO SU VOLUMEN Y LIBERADO SU SEMILLA BLANCA.

NORMATIVA VIGENTE

MICOTOXINAS	REGLAMENTO 1881/2006 Y POSTERIORES MODIFICACIONES
METALES PESADOS	REGLAMENTO 1881/2006 Y POSTERIORES MODIFICACIONES
RESIDUOS PLAGUICIDAS	REGLAMENTO 396/2005 Y POSTERIORES MODIFICACIONES
	ORDEN PRE/876/2007 Y POSTERIORES MODIFICACIONES
ETIQUETAJE	REGLAMENTO 1169/2011 Y POSTERIORES MODIFICACIONES

veronica.beltran@arrossaires.com

RGs: 40.047473/T

CIF F-43065697

ARROSSAIRES DEL DELTA DE L'EBRE | SECCIÓ DE CRÉDIT, SCCL.