



# QUINUA ORGÁNICA – FICHA TÉCNICA

Nombre científico: *Chenopodium quinoa wild.*

Variedad: Nativa Chimborazo

## Descripción

La quinua es un grano andino cuyo valor nutricional con alto contenido de proteínas es superior al de otros granos y cereales, es por eso que se la denomina como el “grano de oro de los Andes”. La quinua tiene forma redonda de color blanco amarillento, de fácil digestión y de sabor delicado y ligero. La quinua de Coprobich tiene un proceso de desaponificado para hacerla apta para el consumo humano cumpliendo los niveles de humedad exigidos por las normativas.

## Características físicas y químicas

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN
Humedad	Máx. 13.5%
Impurezas	Máx. 5%
Tamaño	1.4-1.7 mm (85% retenido en malla ASTM 14)
Material extraño	Máx. 1%
Saponinas	Ausencia (mg/100g)

## Características organolépticas

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN
Color	Natural, característico de la variedad
Olor	Natural, sin olores extraños
Sabor	Característico
Aspecto	Homogéneo y uniforme

## Características microbiológicas

MICROORGANISMO	ESPECIFICACIÓN
Mohos	Máx. 10 <sup>5</sup> UFC/g
Aerobios mesófilos	Máx. 10 <sup>4</sup> UFC/g
Coliformes	Máx. 10 <sup>3</sup> UFC/g
Salmonella spp.	Ausencia /25 g

Lote:	
Presentación:	
Envasado:	Envasado en fundas de polipropileno impresas/transparentes, fundas kraft, etc
Fecha de elaboración:	
Fecha de vencimiento:	
Condiciones de almacenamiento:	Mantener en un ambiente fresco y seco, preferiblemente en su envase original, lejos de contaminantes que generen olores extraños y humedad.
Normativas base	NTE INEN 1673. 2013 (Ecuador) y NTP 205.062 2009 (Perú)
Certificados	Nacional Ecuador, NOP y EU
Agente certificador	Kiwa BCS Öko Garantie

