
	R-HACCP-02	Rev.	00
		Fecha de vigencia	15/03/17
Descripción del producto			

Nombre del producto:																																			
Quinoa (Chenopodium quinoa Willd.)																																			
Características físicas, químicas y microbiológicas																																			
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS																																			
Tamaño de partícula: 2.2 mm																																			
Proteínas totales sobre base seca: mínimo 10 (Método Kjeldahl - Nitrógeno x 6.25)																																			
Humedad a 100-105°C: máximo 13,5%																																			
Cenizas a 500-550°C sobre base seca: máximo 3,5%																																			
Parámetro Sensorial																																			
Color	Crema																																		
Sabor	Característico																																		
Olor	Característico																																		
Apariencia	Semillas de la variedad blanca, sanas, limpias y bien conservadas.																																		
PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS																																			
Ítem	Valor de Referencia																																		
Aerobios mesófilos	10x10 ⁸ UCF/g (máx)																																		
Bacterias coliformes	10 UCF/g (máx)																																		
Escherichia Coli	10 UCF/g (máx)																																		
Salmonella	Ausencia en 25 g																																		
Levaduras	10x10 ⁴ UCF/g (máx)																																		
Moho	10x10 ⁴ UCF/g (máx)																																		
Valores Nutricionales																																			
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <th colspan="3">INFORMACIÓN NUTRICIONAL</th> </tr> <tr> <th colspan="3">Porción de 50g (1/2 taza)</th> </tr> <tr> <th></th> <th>Cantidad por porción</th> <th>%VD(*)</th> </tr> <tr> <td>Valor Energético</td> <td>64kcal=268KJ</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos</td> <td>35.5 g</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>6.7 g</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td>Grasas Totales (**)</td> <td>2.4 g</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentaria</td> <td>5.5 g</td> <td>22</td> </tr> <tr> <td>Sodio</td> <td>5 mg</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td colspan="3">(**) No aporta cantidades significativas de grasas saturadas ni grasas trans.</td> </tr> <tr> <td colspan="3">(*)% Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400KJ. Sus calores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.</td> </tr> </table>			INFORMACIÓN NUTRICIONAL			Porción de 50g (1/2 taza)				Cantidad por porción	%VD(*)	Valor Energético	64kcal=268KJ	3	Carbohidratos	35.5 g	12	Proteínas	6.7 g	9	Grasas Totales (**)	2.4 g	4	Fibra alimentaria	5.5 g	22	Sodio	5 mg	0	(**) No aporta cantidades significativas de grasas saturadas ni grasas trans.			(*)% Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400KJ. Sus calores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL																																			
Porción de 50g (1/2 taza)																																			
	Cantidad por porción	%VD(*)																																	
Valor Energético	64kcal=268KJ	3																																	
Carbohidratos	35.5 g	12																																	
Proteínas	6.7 g	9																																	
Grasas Totales (**)	2.4 g	4																																	
Fibra alimentaria	5.5 g	22																																	
Sodio	5 mg	0																																	
(**) No aporta cantidades significativas de grasas saturadas ni grasas trans.																																			
(*)% Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400KJ. Sus calores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.																																			
Condiciones de almacenamiento, distribución y vida útil:																																			
Presentaciones:	Bolsas de rafia de polipropileno, inodoras, blancas, sin impresión, de 25 Kg.																																		
Almacenamiento:	En lugar seco, ventilado, apartado de los rayos del sol, bien tapado (cerrado), retirado del suelo, a temperatura ambiente no mayor de 25°C. Apartado de otros productos de aroma fuerte para evitar contaminación cruzada.																																		
Distribución:	En transporte propio o por medio del cliente. En caso de ser foráneo, transporte de una línea de paquetería.																																		
Vida útil:	2 años a partir de la fecha de envasado																																		
Etiquetado																																			

	R-HACCP-02	Rev.	00
		Fecha de vigencia	15/03/17
Descripción del producto			

Las semillas que se comercialicen envasadas en ausencia del cliente, listas para ofrecerlas a los consumidores, deberán llevar en la cara principal del rótulo con caracteres de buen realce, visibilidad y con tamaño no inferior a 2 mm la leyenda "Lavar hasta eliminación de espuma. No apto para el consumo crudo, cocer previo a su consumo".

Regulaciones aplicables
CAA. Res. 261/2014
Consumidores
Destinado al consumo humano.
Uso esperado del producto
Potencial mal uso esperado
En caso de no lavar correctamente eliminando saponinas
Observaciones

Director General _____

Líder de Seguridad Alimentaria _____