

**1. DEFINICIÓN:**

Granos de Quinua de forma redonda semi aplanado, de color blanco, rojo y negro. Los granos han sido sometidos a operaciones de limpieza, escarificado, secado, despedrado, selección, clasificación y eliminación de granos contrastantes resultando un producto selecto y limpio libre de granos de color, impurezas, piedras, restos metálicos y materias extrañas.



**2. INGREDIENTES PRINCIPALES:**

Quinua

**3. CARACTERÍSTICAS SENSORIAL:**

Requisito	Especificación
Color	Uniforme
Olor	Característico
Sabor	Característico
Aspecto	Granos

NTE INEN 1 673 QUINUA

**4. CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS:**

Requisito	Especificación
Humedad %	Máx. 12
Proteínas %	Mín. 10
Cenizas %	Máx. 3.5
Grasa %	Mín. 4
Fibra cruda %	Mín. 3
Carbohidratos %	65
Saponina mg/100g	Ausencia
Impurezas %	0.002
Contraste %	0.008

Norma Técnica Peruana de la Quinua NTP 205.062 (6 de 15).

**5. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

Se encuentra por debajo de los límites mínimos estipulados en la **RM 591 – 2008 / MINSA** “Criterios microbiológicos de Calidad Sanitaria e inocuidad para los Alimentos y bebidas de Consumo Humano”. Criterio V.1.

Norma Técnica Peruana de la Quinoa NTP 205.062 (7 de 15).

Grupo Microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>

**6. ALERGENOS**

No contiene.

**7. EMPAQUE Y ROTULADO:****EMPAQUE:****EMPAQUE PRIMARIO**

El producto es envasado en bolsas trilaminadas (nylon/ adherente/ de polietileno de baja densidad), Bolsas zipper, Bolsas de polietileno internas.

**EMPAQUE SECUNDARIO**

Sacos de polipropileno externo, Papel Kraft, Cajas de cartón corrugado.

**ROTULADO:**

Nombre y Marca del Producto

Fecha de vencimiento / Lote / Batch

Modo de conservación

Lista de Ingredientes

Peso neto

Nombre, dirección, teléfono, RUC de la Empresa y Registro Sanitario.

**8. IDENTIFICACIÓN DEL LOTE:**

XXYYZZZ

Donde:

XX: Iniciales empresa

YY: Iniciales producto

ZZZZ: Numeración correlativa

**9. PRESENTACIONES:**

El producto es envasado en presentaciones de 50g, 100g, 150g, 500g y hasta 25Kg.

Nota: Dependiendo de la solicitud del cliente.

**10. USO PREVISTO:**

Producto destinado al público en general. Consumo industrial o final, como inclusión para chocolates.

**11. ALMACENAMIENTO:**

Debe estar almacenado bajo condiciones sanitarias apropiadas, bajo sombra, sobre pallets en ambiente fresco y seco alejado de la luz directa. El recinto de almacenamiento debe estar libre de plagas y olores fuertes o desagradables.

**12. VIDA UTIL ESPERADA:**

24 meses después de su elaboración, bajo las condiciones recomendadas de almacenamiento a una temperatura de 25°C y una humedad relativa de 60%.

**13. CONTROLES DE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN:**

Mantener las bolsas en orden, apiladas a temperatura ambiente.