

HARINA QUINUA ORGÁNICA – FICHA TÉCNICA



Nombre científico de la materia prima (quinua): *Chenopodium quinoa wild.*
Variedad: Nativa Chimborazo

Descripción

La harina orgánica de Coprobich proviene de la quinua de los socios. Este grano andino tiene un 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 harina de quinua orgánica es de color blanco amarillento, de sabor delicado y ligero que necesita ser sometida a un proceso de cocción antes del consumo. La harina de quinua orgánica de Coprobich se elabora a partir de la quinua orgánica sometida a un proceso de molienda para reducir el tamaño de partícula para cumplir los parámetros exigidos por las normativas.

Características físicas y químicas

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN
Humedad	Máx. 13.5%
Tamaño de partícula (pasa por tamiz 212 µm)	95%

Características organolépticas

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN
Color	Blanco ligeramente amarillo
Olor	Natural, sin olores extraños
Sabor	Característico
Aspecto	Homogéneo y uniforme, sin presencia de impurezas

Características microbiológicas

MICROORGANISMO	ESPECIFICACIÓN
Mohos y levaduras	Máx. 10 ⁴ UFC/g

Lote:	
Presentación:	
Envasado:	Envasado en fundas de polipropileno impresas ziplock.
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 3042. 2015 Harina de quinua. Requisitos
Certificados	Nacional Ecuador, NOP y EU
Agente certificador	Kiwa BCS Öko Garantie

Técnico control de calidad

