

# HARINA DE QUINOA

HOJA TÉCNICA  
CÓDIGO: FIB0069  
VERSIÓN: 33820

Es producida por la molienda de la quinoa previamente lavada. Es una harina libre de gluten y puede usarse en una amplia variedad de panes y productos a base de harina.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.  
ORIGEN: Natural  
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Dispersable  
PORCIÓN: Según Aplicación

## CARACTERÍSTICAS

| SENSORIALES    |                       | MICROBIÓLOGICAS              |                    |
|----------------|-----------------------|------------------------------|--------------------|
| APARIENCIA:    | Polvo fino            | CUENTA MESOFÍLICOS AEROBIOS: | Máx. 100 000 UFC/g |
| COLOR:         | Beige-Amarillo-Blanco | COLIFORMES TOTALES:          | Máx. 100 UFC/g     |
| SABOR:         | Característico        | E. COLI:                     | Ausente            |
| OLOR:          | Característico        | MOHOS:                       | Máx. 5 000 UFC/g   |
|                |                       | LEVADURAS:                   | Máx. 5 000 UFC/g   |
|                |                       | SALMONELLA:                  | Ausente/25g        |
| FISICOQUÍMICAS |                       |                              |                    |
| HUMEDAD:       |                       |                              | Máx. 12%           |
| AFLATOXINAS:   |                       |                              | Máx. 5 ppm         |
| PLOMO (PB):    |                       |                              | Máx. 0.5 ppm       |
| CADMIO (CD):   |                       |                              | Máx. 0.1 ppm       |

## CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

|  |  |
|--|--|
| VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN) | 12 meses   |
| PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN                           | Sacos de 20 kg   |
| CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE                 | Mantener el producto en un lugar fresco, ventilado y seco con temperaturas inferiores a 30 °C y humedad relativa máxima de 75 %.<br>Este producto es Higroscópico NO y Fotosensible NO |

**CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE:** GLUTEN-FREE NON-GMO



*Nuestros ingredientes no están intencionados para diagnosticar, tratar o curar ningún padecimiento o enfermedad.*



Todos nuestros ingredientes han sido inspeccionados y aprobados por nuestros lineamientos de calidad con base en **ISO22000:2018** así garantizamos la inocuidad en cada uno de ellos.

