

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 %. 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.

