



Harina de Quinoa Balmaceda

Harina de Quinoa es el producto obtenido de la molienda de los granos enteros de quinoa de la especie *Chenopodium quinoa*, los cuales han sido previamente limpiados, descascarados y procesados para reducir significativamente el contenido de saponinas (< 0,12%)

- Usos: Utilizado para consumo humano directo, muy recomendado para la nutrición infantil.

Parámetros Organolépticos	
Aspecto	Polvo fino. Exento de materias extrañas, mohos e insectos en cualquiera de sus estados evolutivos, de acuerdo a las buenas prácticas de manufactura.
Color	Ligeramente amarillo.
Sabor/Aroma	Característico. Exento de sabor rancio, ácido o amargo. Libre de olores.

Información de Alérgenos	
Alérgenos	Este producto por su naturaleza no posee alérgenos. Elaborado en líneas que también procesan avena y trigo que contienen gluten.

Parámetros Físico-Químicos		
Humedad	15,0 %	Máximo
Metales Pesados:		
- Aluminio	10 mg/kg	Máximo
- Arsénico	0,05 mg/kg	Máximo
- Cadmio	0,05 mg/kg	Máximo
- Pesticidas	Ausencia	
- PBC	Ausencia	
Proteína	12 – 15 %	
Grasa Total	5,5 g/100 g	
Fibra Dietaria Total	7,0 g/100 g	
Cenizas	2,8 g/100 g	
Saponinas	1,2 g/kg	
Actividad Alfa amilásica	Ausencia	
Lipasa	Negativo	

Granulometría		
Rechazo sobre malla N° 40	0,2 %	Máximo
Rechazo sobre malla N° 140	27 %	Mínimo
Rechazo sobre malla N° 200	21 %	Mínimo
Rechazo sobre malla N° 230	15 %	Mínimo
Rechazo sobre malla N° 325	10 %	Máximo

Parámetros Microbiológicos		
	m	M
Aerobio mesófilos UFC/g	100.000	1.000.000
Enterobacterias UFC/g	100	1.000
Bacillus cereus UFC/g	1.000	10.000
Mohos UFC/g	1.000	10.000
Levaduras UFC/g	500	5.000
Salmonella en 50 g UFC/g	0	-
Micotoxinas		
Zearalenona (ppb)	50	Máximo
Ocratoxina (ppb)	1	Máximo
Deoxinivalenol (ppb)	500	Máximo

Envasado y Almacenamiento	
Contenedor	Sacos de polipropileno
Capacidad	25 kilos Netos
Condiciones de Almacenaje	Lugar fresco y seco: 20°C, 60% HR, con inspecciones regulares y rotación del producto.
Vida Útil	6 meses