



HARINA DE QUINOA

Producto elaborado a partir de los granos triturados de 100 % de Golden Quinoa Canadiense. Este producto libre de gluten no es genéticamente modificado adecuado para diferentes tipos de aplicaciones tales como: productos horneados, snacks extruidos o como ingredientes para cereales listos para consumo. Alto contenido en aminoácidos, vitaminas y minerales esenciales

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.

ORIGEN: Natural

GRADO: No especificado.

SOLUBILIDAD: No especificada.

TERMOESTABILIDAD: No especificada.

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		FISICOQUÍMICAS		MICROBIÓLOGICAS
POLVO FINO:		HUMEDAD:	Máx. 10 %	
COLOR:	Blanco/Amarillo	PROTEINA (NX6.25) BASE SECA:	Máx. 17 %	
SABOR:	Característico	DENSIDAD APARENTE:	400-600 g/l	
OLOR:	Característico	TAMAÑO DE PARTÍCULA:	Máx. 95 % pasa malla 60	

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	12 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Sacos de 22.68 kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Mantener el producto en un lugar fresco, ventilado y seco con temperaturas inferiores a 25 °C y humedad relativa máxima de 50 %.

CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE: GLUTEN-FREE NON-GMO

Las certificaciones pueden corresponder a uno o varios fabricantes disponibles.

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.

[Conocer más](#)

