FICHA TÉCNICA

Ref.: A00625-1278/197

NOMBRE DEL PRODUCTO:	QUINOA HINCHADA ECOLÓGICA
CERTIFICADO:	ECOLOGICO
ORIGEN:	Producto: Alemania, Italia Agricultura: No UE (Perú, Bolivia, Ecuador)
REFERENCIA ARTÍCULO:	A00625
DESCRIPCIÓN:	Producto ecológico y no modificado genéticamente, ni irradiado. Sin aditivos, sin azúcar.
INGREDIENTES:	100% Quinoa hinchada ecológica (*Chenopodium quinoa*).
PRODUCCIÓN:	Recolección, lavado, precalentado, hinchado, secado, enfriado, tamizado, detección de metales, envasado. * Temperatura máxima procesado: 175 °C

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO:

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS:

Parámetros organolépticos:	Descripción:
APARIENCIA	Granos hinchados aplanados blancos- amarillentos.
CONSISTENCIA	Granos hinchados.
OLOR	Típico del producto.
SABOR	Típico del producto.
DIMENSIONES	2.0-8.0 mm

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:

Parámetros microbiológicos:	Valor (ufc/g):
Recuento total aerobios*	< 10.000
Levaduras y levaduras*	< 200
E. coli	< 10
Salmonella	Ausente en 25 g

*Límite máximo aceptable: Hasta 5 veces el límite de aceptación en cumplimiento con el Reglamento (CE) nº2073/2005 y posteriores modificaciones.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Parámetro nutricional:	Valor (Por 100g):
ENERGÍA:	1550 KJ = 366 Kcal
PROTEÍNA:	7.8 g
GRASA: • **De las cuales saturadas:**	3.3 g • 0.5 g
HIDRATOS DE CARBONO: • **De los cuales azúcares:**	74 g • 1.7 g
FIBRA:	4.7 g
SAL	0.01 g

* Valores orientativos por la naturaleza de nuestros productos.

LISTADO GENÉRICO DE ALÉRGENOS:

(de acuerdo al Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo)

Producto	Presencia	Producto	Presencia
Cereales que contengan gluten Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut	T	• **Almendras**	No
		• **Avellanas**	No
		• **Nueces**	No
		• **Anacardos**	No
		• **Pacanas**	No
		• **Nueces de Brasil**	No
		• **Alfóncigos**	No
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No	• **Nueces macadamia**	No
Huevos y productos a base de huevo	No	**Apio u productos derivados**	No
Pescado y productos a base de pescado	No	**Mostaza y productos derivados**	No
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	No	**Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo**	No
Soja y productos a base de soja	T	**Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l**	No
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	T	**Altramuces y productos a base de altramuces**	No
Frutos de cáscara:	T	**Moluscos y productos a base de molusco**	No

Si = presente ***No = ausente*** ***T= Trazas****

***Consultar con Mapryser las distintas calidades del producto**

La información de alérgenos se basa en información facilitada por nuestros proveedores. Existen medidas preventivas ante el riesgo de contaminación cruzada, considerado mínimo. A destacar que contaminaciones cruzadas ACCIDENTALES no pueden ser totalmente excluidas.

APTO PARA:

Vegetarianos	Si	**Kosher-certified**	NO
Veganos	Si	**Halal-certified**	NO
Lácteo-vegetarianos	Si	**Comercio Justo**	NO
NOP-certified	NO		

EMBALAJE Y CONSERVACIÓN:

Envasado en bolsas de papel de 10 Kg, 15kg o 6kg.

Almacenar en lugar seco (<25°C) y fresco (<65 % H.R.) y en sacos cerrados.

VIDA ÚTIL:

El producto mantiene sus propiedades durante 12 meses en el envase original cerrado desde su producción.

INFORMACIÓN ADICIONAL:

PARÁMETROS ANALÍTICOS TÍPICOS:

Parámetros analíticos:	Valor:
CONTENIDO EN AGUA	< 8%
CENIZAS	-
PUREZA (%)	> 99.9 %
METALES PESADOS	• En cumplimiento con la normativa europea
MICOTOXINAS	• En cumplimiento con la normativa europea
PESTICIDAS	• En cumplimiento con la normativa europea
IMPUREZAS **piedras, otras semillas, parásitos:**	-

* Producto en cumplimiento con la legislación vigente de límite de contaminantes, metales pesados, pesticidas y toxinas presentes en el Reglamento (CE) 1881/2006, Reglamento (CEE) no. 834/2007, 889/2008 y posteriores disposiciones y modificaciones.

OTROS

Densidad 120-140 g/L

FECHA EDICIÓN:	20/02/2017	FECHA REVISIÓN:	15/05/2023
VERSIÓN:	00		

Este producto ecológico se ajusta al Reglamento (CEE) no. 834/2007, 889/2008 y posteriores disposiciones y modificaciones.
La información que facilitamos en el presente documento se refiere únicamente al producto y a nuestro actual conocimiento y saber. Mapryser se reserva el derecho de cambiar las especificaciones en cualquier momento como consecuencia del origen natural del producto. Debido a que no podemos prever o controlar las distintas condiciones bajo las cuales esta información y nuestros productos pueden ser usados, no garantizamos la aplicabilidad o la conveniencia de nuestros productos en ninguna situación individual. Cualquier información o instrucción que pertenece al empleo de nuestros productos serán consideradas únicamente como sugerencias no obligatorias.