

Harina de Quinua Orgánica



La harina de quinua orgánica se procesa a partir de quinua orgánica. La quinua proporciona proteínas, fibra dietética, vitaminas B y minerales dietéticos en cantidades superiores a las del trigo, maíz, arroz o avena. No tiene gluten. La quinua se originó en la región andina del noroeste de América del Sur, y fue domesticada hace 3.000 a 4.000 años para el consumo humano en la cuenca del lago Titicaca de Perú y Bolivia, la quinua se introdujo en China a fines del siglo pasado, China ha cultivado 9000 hectáreas de quinua para 2017, que se plantaron principalmente en las provincias de Hebei, Qinghai, Shanxi, Yunnan, etc. Las evaluaciones nutricionales indican que una porción de 100 g de harina de quinua es una fuente rica (20% o más del valor diario, DV) de proteínas, fibra dietética, varias vitaminas B, incluido el 46% DV de folato y minerales dietéticos. Después de la cocción, que es la preparación típica para comer, la quinua contiene 72% de agua, 21% de carbohidratos, 4% de proteína y 2% de grasa. En una porción de 100 g, la quinua cocida proporciona 120 calorías y es una

excelente fuente de manganeso y fósforo (30% y 22% DV, respectivamente) y una fuente moderada (10-19% DV) de fibra dietética, ácido fólico y la minerales dietéticos, hierro, zinc y magnesio.

Especificación

NOMBRE DEL PRODUCTO	HARINA DE QUINUA ORGÁNICA
Especificaciones técnicas	
Apariencia	Polvo homogéneo, libre de partículas extrañas
Color	Beige
Olor	Características del producto
Humedad	Máximo 10%
Ceniza	Máximo 5.25
Análisis microbiológico	
Recuento aeróbico mesofílico	$\leq 10^4$ Ufc / G
Recuento de molde	$\leq 10^2$ Ufc / G
Bacillus cereus	$\leq 10^2$ Ufc / G
Salmonella sp.	Ausente / 25
Coliformes	≤ 10 Ufc / G
Composición	Cantidad
Proteína	13,0 g
gordo	6,10 g
Ceniza	3,06 g
Planchar	5,20 mg
Carbohidratos	71,0 g
Calorías	370,0 Kcal

Calcio	0,12 mg
Fosforoso	0,36 mg
Fibra	3,4 g

Embalaje



Want to learn more about this product or have any questions?

[View Product Page: Harina de Quinoa Orgánica](#)