

- 1. Nombre del producto:** Quinoa Real Ecológica Negra.
- 2. País de origen:** Bolivia.
- 3. Materias primas e ingredientes:** Quinoa Real Negra (Chenopodium quinoa).
- 4. Uso esperado del producto:** La Quinoa Real Negra (Chenopodium quinoa), procede de las altas llanuras del sur de Bolivia en proximidad al salar más grande del mundo, el salar Uyuni.
La quinoa se puede usar para cocer en agua similar al arroz, se puede emplear para hacer harinas e incluso en alimentos para bebés. Se considera que el tiempo de cocción de la quinoa es hasta que ésta dobla su volumen y deja expuesto su germen blanco.
- 5. Personal sensible al producto o potencialmente sensible:** Deberían de prestar especial atención antes de su consumo, las personas sensibles a las saponinas.
Producto libre de alérgenos (Reglamento N° 1169/2011).

Alérgenos declarados	Presencia	Ausencia
Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados, salvo: a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa b) maltodextrinas a base de trigo c) jarabes de glucosa a base de cebada d) cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X
Huevos y productos a base de huevo		X
Pescado y productos a base de pescado, salvo: a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides b) gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.		X
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X

Soja y productos a base de soja, salvo: a) aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados b) tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja c) fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja d) ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja		X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa), salvo: a) lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola b) lactitol		X
Frutos de cáscara, es decir: almendras (<i>Amygdalus communis</i>), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), alfóncigos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.		X
Apio y productos derivados		X
Mostaza y productos derivados		X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO ₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituídos conforme a las instrucciones del fabricante		X
Altramuces y productos a base de altramuces		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X

6. Características organolépticas:

Sabor	Típico
Color	Negro
Textura	Firme
Olor	Típico, sin olores extraños
Apariencia	Granos redondos de 2 mm de tamaño en promedio

7. Características microbiológicas:

Aerobios mesófilos totales	< 1000000 UFC/g
Mohos	< 10000 UFC/g
Enterobacterias	< 5000 UFC/g
E. coli	< 10 UFC/g
Salmonella	Ausencia en 25 g
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g
S. aureus	< 100 UFC/g
Bacillus cereus	< 100 UFC/g

8. Características físico-químicas:

Humedad	≤ 12%
Pureza	99,99%
Impurezas	0,01%
Contenido en gluten	< 10 ppm
OMG (Organismos modificados genéticamente)	El producto no está sujeto a un etiquetado especial de conformidad con la legislación europea vigente
Residuos de plaguicidas	De conformidad con el Reglamento de la CE sobre la producción agrícola ecológica en su versión vigente.
Metales pesados	De conformidad con la legislación vigente de la UE que fija los contenidos máximos de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
Micotoxinas	De conformidad con la legislación vigente de la UE que fija los contenidos máximos de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

9. Valores nutricionales:

(Valores medios por 100 g)

Energía	1540 Kj/368 kcal
Grasas	6,07 g
Hidratos de carbono	64 g
Sal	< 0,05 g
Proteínas	16,2 g
Fibra	7 g
Ingredientes	100% Quinoa Real Ecológica

10. Vida útil: Hasta 24 meses en condiciones favorables de almacenamiento.

11. Condiciones de transporte y almacenamiento:

El producto debe transportarse siguiendo prácticas correctas de higiene, manteniendo la humedad y temperatura estables.

Los contenedores deben ser de uso exclusivo para el transporte de alimentos.

12. Información logística:

- Tipo de Bolsa: sacos de 25 kg papel.
- Tipo de Pallet: Pallet americano (12000x1000 mm), peso 1000 kg (40x25 kg).

*El material de empaque cumple con la regulación europea vigente (Reglamento N° 1935/2004, Reglamento N° 10/2011).

La información contenida en esta especificación es general y no vinculante. Para evaluar la idoneidad de nuestros productos, póngase en contacto con: hello@lovenaturesuperfoods.com. Todos los parámetros que no se mencionan en esta especificación cumplen con la legislación alimentaria de la UE.