

 	<h2 style="margin: 0;">FICHA TÉCNICA</h2> <h3 style="margin: 0;">QUINOA ECO</h3>	Fecha: Septiembre 2021 Ed.: 4
---	--	-------------------------------------

DATOS DE LA EMPRESA	
<b>NOMBRE EMPRESA</b>	Legumbres Raúl II, S.L.
<b>DOMICILIO SOCIAL</b>	Portillo 31, Pozorrubio de Santiago, Cuenca, España (16414).
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	21.25801/CU
<b>CORREO ELECTRONICO</b>	comercial@legumbresraul.com
<b>TELEFONO/FAX</b>	+34 969 128 048/ +34 969 327 539
<b>Nº DE CERTIF. ECOLÓGICO</b>	16483
DATOS DEL PRODUCTO	
<b>NOMBRE</b>	<b>QUINOA ECO</b>
<b>INGREDIENTES/VARIEDAD</b>	Quinoa (Chenopodium quinoa Wild), la variedad "Quinoa Real" tiene denominación de origen. Se produce únicamente en Bolivia a mas de 3800 msnm bajo un modelo de agricultura sostenible (Comunidad Andina de Naciones - CAN, 2014). destinada al consumo humano.
<b>ORIGEN</b>	Perú y Bolivia.
<b>CALIBRE</b>	1,5 mm a 2,2 mm
<b>MARCA</b>	ECO RAÚL.
<b>CATEGORIA</b>	Extra I y II.
<b>LOTE</b>	Correlativo.
<b>FORMATOS</b>	½ Kg, 5 Kg, 10 Kg Y BIG-BAG 1.000 Kg
<b>ACONDICIONADO</b>	Retractilado y palletizado.



FOTO QUINOA ECO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
<b>OLOR</b>	Exentas de olores extraños
<b>SABOR</b>	Exentas de sabores extraños.
<b>COLOR</b>	De color marrón claro
<b>FORMA</b>	Granos de forma lenticular muy pequeños y secos, de color blanco amarillento con un calibre aproximado de entre 1,5 mm a 2,2 mm de diámetro y una dureza media, con un sabor ligeramente dulce.

CARACTERÍSTICAS MACROANALÍTICAS	Máximo
<b>INSECTOS Y PARÁSITOS MUERTOS Y MINERALES</b>	0,50 %
<b>MATERIAS EXTRAÑAS DE ORIGEN ANIMAL</b>	0,50 %
<b>GRANOS CON DEFECTOS GRAVES</b>	0,50 %
<b>GRANOS CON DEFECTOS LIGEROS</b>	3,00 %

 	<h2 style="margin: 0;">FICHA TÉCNICA</h2> <h3 style="margin: 0;">QUINOA ECO</h3>	Fecha: Septiembre 2021 Ed.: 4
---	--	-------------------------------------

CARACTERÍSTICAS HIGIÉNICAS, FÍSICO QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS		
Contaminante	Valor máximo	Legislación Aplicada
Multirresiduos / Pesticidas	No detectado.	
Plomo	Menor a 0,2 mg / Kg	Reglamento UE 1881/2006
Cadmio	Menor a 0,2 mg / Kg	Reglamento UE 1881/2006
Detección y recuento en placa de Mohos y Levaduras a 25°C	10.000 ufc/g	Especificación interna (PC -13).
Detección y recuento en placa de microorganismos aerobios a 30 °C	100.000 ufc/g	Especificación interna (PC-13).
Investigación de Coliformes a 30°C	10.000 ufc/g	Especificación interna (PC-13).
Investigación de Salmonella spp.	Ausencia	Especificación interna (PC-13).
Investigación de Listeria	Ausencia	Especificación interna (PC
Investigación Bacillus cereus	100 ufc/g	Especificación interna (PC
Investigación de St. aureus	100 ufc/g	Especificación interna (PC-13).
Investigación de Escherichia coli	100 ufc/g	Especificación interna (PC-13).

DECLARACION DE ALÉRGENOS Y OGM's			
	Presencia	Trazas	Observaciones
OGM's.	-	-	El producto no está sujeto a los requisitos de autorización del Reglamento CE 1829/2003.
Irradiación	-	-	< Normas OMS
Cereales que contengan gluten (Trigo, Avena, Cebada, Centeno, Kamut y sus variedades híbridas) y productos derivados.	NO	NO	
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	NO	NO	
Huevos y productos a base de huevos.	NO	NO	
Pescados y productos a base de pescados.	NO	NO	
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	NO	NO	
Soja y productos a base de soja.	NO	NO	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	NO	NO	
Frutos de cáscara (Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos o alféncigos, macadamias o nueces de Australia) y productos derivados.	NO	NO	
Apio y productos derivados.	NO	NO	
Mostaza y productos derivados.	NO	NO	
Granos de Sésamo y productos a base de sésamo.	NO	NO	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/litro expresado como SO2.	NO	NO	
Altramuces y productos a base de altramuces.	NO	NO	
Moluscos y productos a base de moluscos.	NO	NO	

 	<h2 style="margin: 0;">FICHA TÉCNICA</h2> <h3 style="margin: 0;">QUINOA ECO</h3>	<p style="margin: 0;">Fecha: Septiembre 2021 Ed.: 4</p>
---	--	---

<b>INFORMACION NUTRICIONAL en 100g</b> <small>(extraída de base de datos BEDCA)</small>	
Valor energético	1276 kJ / 306 kcal
Grasas	5,5 g
De las cuales saturadas	0,5 g
Hidratos de Carbono	49 g
Fibra alimentaria	7,9 g
Proteínas	13,8 g
Sal	0,1 g
<i>Fuente bibliográfica: Bedca</i>	

<b>FORMA CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE</b>
Conservar en lugar fresco y seco y no expuesto a la luz solar y/o altas temperaturas. Consumo preferente 18 meses.

<b>USOS Y POBLACIÓN DESTINO.</b>
Consumido por cualquier grupo de edad. Se puede utilizar en ensaladas o salteado con verduras.

<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Las cajas de los camiones en los que transporta las mercancías de Legumbres Raúl II, S.L., están limpias y aptas para el transporte de mercancías de alimentación.</li> <li>Las mercancías transportadas de productos alimenticios se aislarán de las mercancías no alimenticias de tal forma que no habrá posibilidad de contaminación.</li> </ul>
 Marta García de la Galana Martín Sierra Responsable de Calidad
Revisado: Julio 2021