

FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

A quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd.) é uma planta de origem andina que produz grãos altamente nutritivos, com importante quantidade de proteínas, aminoácidos, vitaminas, fibras, ácidos oleico, linoleico, α -linoleico e compostos bioativos. Seu conteúdo de carboidratos produz baixos níveis de glicemia. Também não possui glúten, beneficiando os consumidores intolerantes a essa substância. É um alimento nutricionalmente bem balanceado, com múltiplas propriedades funcionais relevantes benéficas a saúde, devido a sua atividade antioxidante, entre outras. Possui múltiplos usos como em saladas, panquecas, sopas e também podendo substituir o arroz em diversos pratos. Nossos grãos de quinoa passam por um rigoroso processo de limpeza, seleção e classificação, garantindo a eliminação de impurezas e contaminantes, garantindo assim sua qualidade.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parâmetro	Detectado	Limite Máximo	Método Testado
Coliformes tot.	<10 ufc/g	500 ufc/g	AFNOR 3M 01/02-09/89 B
<i>E. coli</i>	<1 ufc/g	100 ufc/g	AOAC OMA 991.14-2016
<i>Salmonella</i>	Ausente/25 g	Ausente/25 g	AFNORBIO 12/16-09/05
Aeróbios mesófilos	<1100 ufc/g	2 a 3 x10 ⁵ *	AFNOR 3M 01/01-09/89
Bolores	980 ufc/g	3 a 5 x10 ³ *	AOAC 967.02
Leveduras	980 ufc/g	3 a 5 x10 ³ *	AOAC 997.02
<i>Bacillus cereus</i>	<10 ufc/g	15 a 150*	AOAC 980.31

*Valores máximos limites segundo IN N° 60/2019 e/ou Norma Boliviana NBA 0038. Teste AR-20-GB-145193-01-N, Eurofins Lab.

TOXINAS

MICOTOXINAS	Detectado o (µg/kg)	Máximo (µg/kg)	Método Testado
Aflat. B1	< 1,5	5	POP-QM001/4, LC-FLD
Aflat. B2	< 0,5	5	POP-QM001/4, LC-FLD
Aflat. G1	< 1,5	5	POP-QM001/4, LC-FLD
Aflat. G2	< 0,5	5	POP-QM001/4, LC-FLD
Ocratoxina A	<1,70	10	POP-QM002/6, LC-FLD
Zearalenona	<10,0	100	POP-QM004/7, LC-FLD
Desoxinivalenol	<350,0	750	POP-QM006/5, LC-DAD

*Limites RDC N° 07/2012 –Cereais e produtos de cereais Teste: AR-20-GB-143630-01, Eurofins Lab.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Cor	Branco creme
Odor	Sem odores estranhos
Flavor	Sem sabores estranhos
Densidade	≥ 700 g/L

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Composição	100% Natural (sem adição de produtos químicos)
Origem	Cerrado Brasileiro
Matéria Prima	Grãos de quinoa processados mecanicamente
Embalagem	Sacos de papel multifoliados
HS Code	10085090

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Metais Pesados	Detectado (mg/kg)	Máximo (mg/kg)	Método Testado
Arsênio	0,006	0,30	AOAC 2013.03/2015.06
Cadmio	0,013	0,10	AOAC 2013.03/2015.06
Chumbo	0,017	0,20	AOAC 2013.03/2015.06
Cromo	<0,045	-	AOAC 2013.03/2015.06
Mercúrio	<0,002	-	AOAC 2013.03/2015.06

*Limites RDC N 42 2013 Cereais e produtos a base de cereais Teste AR 19 B 191992 02 N, Eurofins Lab

Informação nutricional

	Porção	100g
	Calorias	356
	% Valor diário*	
Gorduras totais	4,7 g	8,6%
Gordura saturada	0,5 g	2,4%
Gordura monoins.	1,3 g	**
Gordura poliins.	2,8 g	**
Gordura trans	0,0 g	**
Sódio	5,0 mg	0,2%
Carboidratos	65,1 g	21,7%
Fibra alimentar	4,4 g	17,7%
Proteínas	13,5 g	
Cinzas	2,3 g	**
Potássio	514,2 mg	10,9%
Ferro	3,4 mg	24,1%
Cálcio	38,7 mg	3,9%

* % Valor diário indica quanto um nutriente em uma porção de alimento contribui para uma dieta de 2.000 calorias por dia, usada para aconselhamento nutricional geral.

Teste AR 19 GB 214147 02 N, Eurofins Lab

GARANTIAS

OGM	Não usamos nenhum tipo de insumo ou matéria-prima que possa ser proveniente de organismos geneticamente modificados (OGM) no processo de produção de Quinoa.
Alérgenos	Não usamos insumos ou produtos que possam conter alérgenos no processo de produção de Quinoa.
Glúten	Não usamos nenhum tipo de insumo ou matéria-prima que possa conter glúten no processo de produção de quinoa.

ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Os grãos de quinoa passam por uma criteriosa seleção e então são armazenados com umidade inferior a 12%, em ambiente com umidade relativa inferior à 70%, para evitar contaminação por fungos e insetos. As embalagens são de papel multifoliado e todos os processos no beneficiamento e transporte seguem rigorosas normas internas de controle de qualidade, buscando sempre assegurar um produto seguro para o consumidor.

