

Tiro

Amaranto

Producto originario de los países andinos, proveniente de un cultivo ORGANICO. Alimento catalogado como el cereal más completo por su contenido y calidad de aminoácidos, característica de las más importantes desde el punto de vista nutricional. Ideal para preparar alimentos dietéticos, vegetarianos y nutricionales por su bajo contenido de gluten y gran cantidad de proteínas.

Capacidad de producción anual total: Todo el año

Tipo de empaque: Funda de polietileno / Polipropileno

Condiciones de almacenamiento: El almacenamiento se realiza en ambientes frescos y secos. Se debe prevenir la presencia del gorgojo usando aceite de mesa, ceniza o fosforo de aluminio. El almacenamiento de producto terminado debe almacenarse en ambientes frescos y secos.

Estándares físico – químicos / microbiológicos

Parámetro	Unidad	Valor	Tolerancia
Humedad	%	11	1
pH		7.2	0.1
Proteínas	%	19	2
Carbohidratos	%	65	7
Contaje total	UFC/g	1000	
Mohos y levaduras	/g	100	
Coliformes en 0.1 g		Ausencia	
Salmonella		Ausencia	



Estándares sensoriales

Aspecto	Gránulos elípticos de 2 mm de diámetro
Color	Negro
Olor	Inodoro
Sabor	Característico del amaranto



Retiro

Black Amaranth

This product from Andean countries is grown on organic plantations. This food is cataloged as the most complete cereal by its nutritional contents and amino acids quality. Great for dietetic, vegetarian and nutritional preparations because of the low content of gluten and large amount of proteins.

Capacity of total annual production: Every month of the year

Type of package: Polyethylene Bag / Polypropylene

Storage Conditions: The storage is made in fresh and dry atmospheres. The presence of the weevil should be avoided with the use of table oil, ash or Aluminum Phosphide. The finished product must be stored in fresh and dry atmospheres.

Physical - chemical/microbiological standards

Parameter	Unit	Value	Tolerance
Humidity	%	11	1
pH		7.2	0.1
Proteins	%	19	2
Carbohydrates	%	65	7
Total Countdown	UFC/g	1000	
Moulds and leavenings	/g	100	
Coli forms 0.1 g		Absence	
Salmonella		Absence	



Sensorial standards

Aspect	Elliptical grains of 2 mm of diameter
Color	Yellowish white
Scent	Odorless
Flavor	Characteristic of amaranto

