

Tiro



Quinoa

La Academia de Ciencias de EEUU calificó al producto como el mejor alimento de origen vegetal para el consumo humano, sólo comparable con la leche materna. La quinoa supera en proteínas a muchos alimentos como son el trigo, arroz, maíz, cebada y es comparable con algunos de origen animal como la carne, la leche, los huevos y el pescado.

Tiene un balance ideal de 21 aminoácidos (parecido a la leche materna) entre los que se encuentra la lisina, muy importante en el desarrollo tanto físico como intelectual, y la metionina, para el metabolismo de la insulina. Es rica en minerales esenciales para el desarrollo físico e intelectual como son el calcio, el hierro, el fósforo y algunas vitaminas. Tiene tres veces más hierro que el trigo, tres veces más que el arroz, y el maíz carece de hierro. Ideal para mujeres embarazadas y lactantes, para vegetarianos y alérgicos al gluten. Puede ser consumido sin problema para quienes tienen niveles altos de colesterol gracias a su contenido en lecitina. Indicado para los que padecen estrés por su alto contenido en vitamina B. Indicado para pacientes convalecientes o niños con síntomas de desnutrición.



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	Granulos elípticos de 2 mm de diámetro
Color	Blanco amarillento
Olor	Inodoro
Sabor	Característico de la quinoa



Retiro



Quinoa

The National Academy of Science of the United States has considered the quinoa as the best food from vegetable origin for human consumption, only comparable with maternal milk. The Quinoa surplus the contents of proteins of wheat, rice, corn, barley and is comparable with meat, milk, eggs and fish. Quinoa has a perfect balance of 21 amino acids (alike maternal milk), in which lysine is very important for physic and mental development and methionine for metabolism of insulin. Rich in essential minerals for physic development such as calcium, iron, phosphorus and vitamins. The content of iron is three times more than wheat, rice and corn that is lacks of iron. It is ideal for infants, pregnant women, vegetarians and people that do not support gluten. It can be consume by people with high levels of cholesterol because of lecithin. The amaranth is suggested for people with stress for its high content of vitamins; also indicated for convalescent patients and malnutrition children.



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 quinoa

