

| | | | |
|--|---|----------------------|-------------------|
| DESCRIPCIÓN | Harina natural obtenida por recolección, limpieza, selección, lavado, extrusión, molienda y envasado de semillas de Quinoa (<i>Chenopodium quinoa</i>). Harina libre de materias extrañas, con aroma y sabor característicos. Producto natural, libre de gluten, de aromatizantes, colorantes artificiales, estabilizantes o saborizantes. | | |
| Ingredientes | Semillas de Quinoa molidas (<i>Chenopodium quinoa</i>) | | |
| REGULACIÓN | | | |
| Producto en conformidad con el Reglamento (CE) No 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria. Los ingredientes Q'omer® se ajustan al marco jurídico de un gran número de países, pero sin perjuicio de las disposiciones legales adicionales que pudieran existir en algunos otros países. | | | |
| USOS Y APLICACIONES | | | |
| ALIMENTACIÓN | Ideal para uso en panificación, snacks, alimentos funcionales. Fuente de proteínas. | | |
| FISICOQUÍMICA | | MICROBIOLOGÍA | |
| Humedad | ≤ 15.0 % | Aerobios mesófilos | ≤ 1.000.000 ufc/g |
| Proteína | ≥ 13.0 % | Mohos | ≤ 10.000 ufc/g |
| Grasa | ≤ 8.0 % | E. Coli | ≤ 100 ufc/g |
| Cenizas | ≤ 3.0 % | Salmonela | ND ufc/25g |
| GRANULOMETRÍA | | | |
| S/710 | | | 0 - 5 % |
| S/500 | | | 0 – 20 % |
| S/250 | | | 20 – 60 % |
| B/250 | | | 40 – 70 % |
| MICOTOXINAS | | | |
| Aflatoxinas totales | | | ≤ 4.0 ppb |
| Aflatoxina B1 | | | ≤ 2.0 ppb |
| Ocratoxina A | | | ≤ 3.0 ppb |
| MANIPULACIÓN | | | |
| Envases | El contenido neto y el método de embalaje se especificarán en el contrato de venta. Conforme al Reglamento (CE) No1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos. Conforme al Reglamento (UE) No2015/174 por el que se modifica y corrige el Reglamento (UE) Nº10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos. Declaración basada en conformidad de los proveedores de materias primas. | | |
| Almacenamiento | Almacenar en un lugar fresco y seco, preferiblemente a temperaturas menores de 18°C con humedad relativa menor de 70% en embalaje original sellado. | | |
| Vida Útil | 6 meses en las condiciones de almacenamiento sugeridas anteriormente. | | |
| ADICIONAL | | | |
| Libre de alérgenos: Conforme al Reglamento (UE) No1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias (Anexo II). Pesticidas: Conforme al Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo. Producto de origen meramente vegetal y no entra en contacto con ningún material animal durante su fabricación, almacenamiento o transporte. Producto libre de OGM y, por lo tanto, no está sujeto a los requisitos del Reglamento | | | |



Parc Científic de la Universitat de València
Av. Catedrático Agustín Escardino, 9
46980, Paterna
Valencia – España

+34 960 089 693
hello@qomer.eu
www.qomer.eu

Ficha Técnica

HARINA DE QUINOA CONVENCIONAL

(CE) 1829/2003, ni del Reglamento (CE) 1830/2003. No se utilizan materiales irradiados, ni el producto en sí ha sido irradiado.

Q'omer BioActive Ingredients, Sociedad Limitada. Inscrita en el tomo 9703, folio 63, inscripción 1 con hoja V-156462 del Registro Mercantil de Valencia – España
NIF B-98583354 | RGSEAA 40.053273/V | Reg. Importadores 46/1/00788



Esta empresa cumple con los más altos estándares de impacto social y ambiental



CLÚSTER BIO COMUNIDAD VALENCIANA

La información contenida en este documento es, según nuestro mejor conocimiento correcta. Este producto no está destinado a diagnosticar, tratar, curar o prevenir ninguna enfermedad. En concreto, señalamos que nuestros productos no son, por definición, adecuados para consumidores vulnerables. Los datos descritos están destinados a ser utilizados como fuente de información. Ninguna garantía, expresa o implícita. No liberan al comprador de su propia investigación y análisis que pruebe de que el producto es adecuado para el uso requerido. El propio comprador es responsable de cumplir con las disposiciones legales. Q'omer se reserva el derecho de modificar la información contenida en su documentación técnica en cualquier momento, con previa comunicación a sus socios comerciales.