

	NF 18 INTERNATIONAL CORPORATION S.A. DE C.V.
	FICHA TECNICA DE HARINA DE QUINOA

Ficha Técnica de Harina de Quínoa.

1.- Marca comercial: *U-MIX*

2.- Denominación del producto: Harina de Quínoa.

3.- Descripción del Producto:

Poco a poco la quínoa se va introduciendo en nuestra alimentación y va ganando adeptos gracias a sus magníficas cualidades nutricionales, que la sitúan dentro de los considerados "superalimentos".

Hasta hace poco no era muy conocida ni muy usada a pesar de que es un alimento muy antiguo.

La quínoa es un cereal originario de Sudamérica, cultivado y conocido ya el pueblo Inca, considerándola una semilla sagrada.

Se cultiva principalmente en Perú, Bolivia, Ecuador y Chile, aunque su cultivo se está extendiendo a otras partes del mundo por la facilidad y resistencia de la planta, tanto a altas o bajas temperaturas como a las plagas.

La quínoa se puede consumir en forma de grano, en copos, de leche, semillas germinadas o en harina.

La harina de quínoa se obtiene moliendo los granos de quínoa hasta obtener un polvo muy fino que podemos utilizar como cualquier harina.

4.- Propiedades de Producto.

La harina de quínoa posee las mismas propiedades que la quínoa, que son muchas.

Su principal virtud es su alto contenido en proteínas vegetales de gran calidad, ya que posee todos los aminoácidos esenciales de las proteínas, algo poco habitual en el reino vegetal. Por ello es un alimento indispensable en una dieta vegana o vegetariana.

Es rica en vitaminas del grupo B y E, en folatos, fibra, fósforo, magnesio, manganeso, hierro y sílice.

	NF 18 INTERNATIONAL CORPORATION S.A. DE C.V.
	FICHA TECNICA DE HARINA DE QUINOA

Tiene una acción tonificante y antiinflamatoria y además ayuda a depurar el hígado.

Y algo muy importante es que no tiene gluten, por lo que es el sustituto ideal de las harinas de trigo y otros cereales con gluten, para personas intolerantes al gluten o celíacos.

5.- Usos del Producto.

La harina de quínoa se puede usar exactamente igual que la harina de trigo o que cualquier otra harina.

Lo único que hay que tener en cuenta es que al no tener gluten esto afecta al amasado y a la plasticidad de las masas, haciéndolas menos manejables.

Pan. Para hacer pan con esta harina es posible, pero funciona mejor si se mezcla con otras harinas panificables. Podremos hacer pan de molde que no requiera un gran amasado y que luego podemos consumir en rebanadas.

Bizcochos y galletas: En cualquier receta de bizcocho o galletas puedes sustituir la harina normal de trigo por la harina de quínoa. De esta forma obtendremos un bizcocho con menos calorías, más saludable y con todas las propiedades de la quínoa.

Crepas o tortitas: Igualmente se sustituye la harina normal por la de quínoa, para hacer unas tortitas fabulosas.

Masas saladas: Puede hacer masas para pizzas o bases para tartas dulces o saladas.

Espesante de salsas o purés: También la puedes usar como espesante igual que la maizena. O también se puede hacer una bechamel perfecta libre de gluten.

Igual para espesar natillas.

Como puedes ver, las posibilidades culinarias de la harina de quínoa son infinitas, pero con la gran ventaja de consumir un alimento que nos aporta una gran cantidad de nutrientes, engorda mucho menos que las harinas refinadas de trigo y sienta estupendamente bien al estómago, ya que es muy digestivo y su fibra ayuda al tránsito intestinal.

	NF 18 INTERNATIONAL CORPORATION S.A. DE C.V.
	FICHA TECNICA DE HARINA DE QUINOA

6.- Presentación:

Saco de papel kraft con 25 Kg.

7.- Tabla Nutricional:

	Cantidad por porción 100 g
Calorías	341 calorías
Grasas totales	6.2 g
Colesterol	0 g
Carbohidratos Totales	67.2 g
Fibra Dietética	5.7 g
Proteína	12.2 g

8.- Características Organolépticas:

PARAMETROS	RESULTADO
Color	De blanco a beige
Textura	Polvo fino y suave

9.- Especificaciones:

ANALISIS	ESPECIFICACION	UNIDAD
Humedad	Máx. 12	%

10.- Información Microbiológica:

ANALISIS	ESPECIFICACION	UNIDAD
Mésofilos aerobios	<100,000	UFC/g
Coliformes totales	<100	UFC/g
Hongos y levaduras	<200	UFC/g

11.- Caducidad:

12 meses a temperatura ambiente y en su empaque original.

12.- Almacenamiento:

Mantener el producto, en un lugar fresco y seco.

	NF 18 INTERNATIONAL CORPORATION S.A. DE C.V.
	FICHA TECNICA DE HARINA DE QUINOA

13.- Alérgenos:

Libre de alérgenos.