

# WHITE/RED/BLACK/TRICOLOR QUINOA

## I. PRODUCT INFORMATION *(Información de producto)*

**Scientific Name** *(Nombre científico)* : Chenopodium Quinoa

**Description** *(Descripción)* : It is a small semi flattened yellowish white, red, black bean round shape. Rich in proteins, carbohydrates, and an excellent balance of essential amino acids such as leucine, isoleucine, methionine, phenylalanine, threonine, tryptophan and valine. *(Es un grano pequeño de forma redonda semi aplanado de color blanco amarillento, rojo, negro. Rico en proteínas, hidratos de carbono, y un excelente balance de aminoácidos esenciales tales como leucina, isoleucina, metionina, fenilalanina, treonina, triptófano y valina)*

**Process** *(Proceso)* : Scarifying, polishing, optical sorting, sieving, sizing, gravimetric sorting, packing *(Escarificado, pulido, selección óptica, zarandeo, despedrado, selección gravimétrica, envasado)*

**Ingredients** *(Ingredientes)* : 100% Quinoa grains *(Granos de quinua)*

**Origin** *(Origen)* : Perú

**Shelf-life** *(Vida útil)* : 24 months in proper storage conditions. *(24 meses en condiciones de almacenamiento adecuadas.)*

**Pesticides** *(Pesticidas)* : **Conventional** *(Convencional)* : Product according to USA / UE limits *(Producto conforme a los límites de EE.UU./UE)*

**Organic** *(Orgánico)* : Product with organic certification NOP / UE *(Producto con certificación orgánica NOP / UE)*

## II. ORGANOLEPTIC PROPERTIES *(Propiedades organolépticas)*

**Color** *(Color)* : Yellowish-white / red / Black *(Blanco amarillento / rojo / negro)*

**Odor** *(Olor)* : Characteristic of product *(Característico del producto)*

**Appearance** *(Apariencia)* : Rounded grains *(Granos redondeados)*

**Texture** *(Textura)* : Characteristic of product *(Característico del producto)*

**Taste** *(Sabor)* : Characteristic of product *(Característico del producto)*



## III. PHYSICAL-CHEMICAL PROPERTIES\* *(Propiedades físico-químicas)*

	White Quinoa <i>(Quinoa blanca)</i>	: 99.99%
<b>Purity</b> <i>(Pureza)</i> :	Red Quinoa <i>(Quinoa roja)</i>	: 99.98%
	Black Quinoa <i>(Quinoa negra)</i>	: 99.98%
	White Quinoa <i>(Quinoa blanca)</i>	: Max 0.05%
<b>Contrasting Grains</b> <i>(Granos contrastantes)</i> :	Red Quinoa <i>(Quinoa roja)</i>	: Max 0.90%
	Black Quinoa <i>(Quinoa negra)</i>	: Max 0.70%
	Tricolor Quinoa <i>(Quinoa tricolor)</i>	: according customer requirements <i>(según requerimientos del cliente)</i>
<b>Size</b> <i>(tamaño)</i> :	White Quinoa <i>(Quinoa blanca)</i>	: 1.4 – 1.8 mm
	Red Quinoa <i>(Quinoa roja)</i>	: 1.7 – 2.3 mm
	Black Quinoa <i>(Quinoa negra)</i>	: 1.2 – 2.3 mm
<b>Moisture</b> <i>(Humedad)</i> :	≤ 13%	
<b>Saponin</b> <i>(Saponina)</i> :	≤ 0.08%	
<b>Mesh sieve No.16 (1.19 mm)</b> <i>(Retención en malla n°16)</i> :	99%	
<b>Broken / split and damaged grains</b> <i>(Granos partidos / dañados)</i> :	≤ 1.5%	
<b>Sprouted grains</b> <i>(Granos germinados)</i> :	≤ 0.5%	
<b>Coated grains</b> <i>(Granos recubiertos)</i> :	≤ 0.5%	
<b>Inmature grains</b> <i>(Granos inmaduros)</i> :	≤ 1.0%	
<b>Straws</b> <i>(Pajillas)</i> :	≤ 0.002%	
<b>Cload</b> <i>(Terrones)</i> :	≤ 0.002% (2 unit/500g)	
<b>Stones (&gt;1.19mm)</b> <i>(Piedrecillas)</i> :	Absent / 500g <i>(Ausencia/500g)</i>	
<b>Impurities</b> <i>(Impurezas)</i> :	0.02%	

<b>Insects (Insectos)</b> : Absent / 1kg ( <i>Ausencia/1kg</i> )	
Ferrous ( <i>Ferroso</i> )	: ≤1 mm
<b>Metallic material (Metales)</b> : Stainless steel ( <i>Acero inoxidable</i> )	: ≤ 1.5 mm
No Ferrous ( <i>no Ferroso</i> )	: ≤ 1.2 mm

\*Source: Avendacom sample, based on the NTP 205.062 2014 – Quinoa / (Fuente: Elaboración Propia, Basado en la NTP 205.062 2014 – Quinoa)

## IV. MICROBIOLOGIC ANALYSIS\*\* (*Análisis microbiológico*)

<b>Mould (Mohos)</b> : <10 <sup>4</sup> cfu/g ( <i>ufc/g</i> )
<b>Yeast (Levaduras)</b> : <10 <sup>4</sup> cfu/g ( <i>ufc/g</i> )
<b>Coliforms (Coliformes)</b> : <10 <sup>3</sup> cfu/g ( <i>ufc/g</i> )
<b>E.coli (E.coli)</b> : <10 cfu/g ( <i>ufc/g</i> )
<b>Salmonella sp. (Salmonella sp)</b> : Absent / 25g

\*\*Source: Ministerial Resolution 591-2008, Microbiological Quality and Safety Criteria for Food and Beverages for Human Consumption / (Fuente: \*Resolución Ministerial 591-2008, Criterios de Calidad y Seguridad Microbiológica de Alimentos y Bebidas para Consumo Humano.)

## V. NUTRITION FACTS \*\*\*(*Información nutricional*)

Nutrition Facts		
Serving Size 100g		
Amount Per Serving		
<b>Calories</b>		<b>378</b>
	100 g	% Daily Value *
<b>Total Fat</b>	6 g	8 %
Saturated Fat	1 g	5 %
Trans Fat	0 g	
<b>Cholesterol</b>	0 mg	0 %
<b>Sodium</b>	13 mg	1 %
<b>Total Carbohydrate</b>	68 g	25 %
Dietary Fiber	10 g	36 %
Total Sugars		6 %
Includes ___g Added Sugars ___%		
<b>Protein</b>	13 g	
Vitamin D	0 mg	0 %
*Calcium (Ca)	44 mg	3 %
*Iron (Fe)	4 mg	22 %
Potassium	487 mg	10 %
Magnesium	144 mg	34 %
Copper	1 mg	100 %
Zinc	--	--

\*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2000 calories a day is used for general nutrition advice.

\*\*\*Source: Avendaño Trading Company SAC's own sample provided to a certified laboratory/ (Fuente: Muestra propia de Avendaño Trading Company SAC proporcionada a un laboratorio certificado.)

## VI. PACKAGING (*Envase*)

	Mixed bags Paper (2 plies) / Polypropylene (1 ply) outside ( <i>Sacos mixtos - Papel kraft (2 pliegos) / Polipropileno (1 pliego) externo</i> )
<b>Bulk (Granel)</b> :	Polypropylene bags ( <i>Sacos de polipropileno</i> )
	Big bags ( <i>sacos grandes</i> )
<b>Retail:</b>	By customer requirements (según requerimiento de cliente)

## VII. ADITIONAL INFORMATION (*Información adicional*)

Store in a clean, dry, ventilated, away from pollutants, strong odors and allergens products containing gluten (e.g.: wheat, barley, oats or their hybrids); crustaceans and their products, eggs and derivatives, fish and fish products, peanuts, soybeans and their products, milk and milk products tree nuts and their derivatives; sulphite at concentrations of 10 mg/kg or more).

Temperature: <20°C

Humidity: <70%

**Storage Conditions** (Condiciones de almacenamiento) : If the warehouse does not have adequate storage temperature and humidity, it is recommended to fumigate the product every three months to avoid the presence pests or insects (That process only applies to conventional products)

(En un ambiente limpio, seco, ventilado, libre de contaminación, (de olores fuertes y alejados de productos alérgenos (que contienen gluten; por ejemplo: trigo, cebada, avena o sus cepas híbridas y productos de éstos; crustáceos y sus productos; huevos y productos de los huevos; pescados y productos pesqueros; maní, soja y sus productos; leche y productos lácteos nueces de árboles y sus productos derivados; sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más).

Temperatura ambiente: <20°C

Humedad: <70%

Si el almacén no cumple con los parámetros de almacenamiento (temperatura y humedad), se recomienda fumigar el producto con una frecuencia trimestral para evitar presencia de plagas (Este proceso aplica solo para producto convencional).



## TECHNICAL SPECIFICATION

<b>Code:</b>	CAL-T001
<b>Version:</b>	<u>2</u>
<b>Modification:</b>	13/11/2024

**Transport Conditions** Transportation must be closed and fulfill the same conditions as storage *(Debe ser cerrado y (Condiciones de transporte) : cumplir las mismas condiciones que el almacenamiento)*

**Potential customers** *(Consumidores potenciales) :* General public *(Publico en general)*

**Intended use** *(Uso previsto) :* This product requires cooking before consumption *(Requiere cocción antes del consumo)*

Product name *(Nombre de producto)*  
Lot *(Lote)*

**Labelling content** Net weight *(Peso Neto)*

*(Contenido de etiquetado) :* Country of origin *(Pais de origen)*  
Certification code *(Código de certificación)*

Another specification by client's request *(Otras especificaciones del cliente)*

Gluten free product *(Producto libre de gluten)*

non-GMO product *(Producto libre de organismos genéticamente modificados)*

Additive free product *(Producto libre de aditivos)*

Non-irradiated product *(Producto no irradiado)*

Allergenic free product *(Producto sin alérgenos)*

---