

**PRODUCTO:**

Pop de quinua  
Puffed quinoa

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**  
PRODUCT DETAILS

Grano de quinua expandido mediante un proceso de extrusión o choque térmico a alta presión.  
Quinoa grain expanded through an extrusion or high-pressure thermal shock process.

**ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS DEL PRODUCTO:**

Requisito	Valores	
	Mínimo	Máximo
Humedad, %(m/m) Humidity	-	5.0
* Fuente: Norma INEN NTE 2561:2010 "Bocaditos de productos vegetales. Requisitos" Estándares internos *		

**ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS:**  
ORGANOLEPTIC SPECIFICATIONS

Apariencia	Esferas expandidas con superficie irregular y matices tostados. Expanded spheres with irregular surfaces and toasted nuances
Color	Beige a marrón claro Beige to light brown
Olor	Aroma a grano rostizado; libre de olores extraños. Roasted grain aroma; free from off-odors.
Sabor	Perfil intenso a cereal tostado Intense toasted cereal profile

**ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:****MICROBIOLOGY**

<b>Requisito</b>	<b>Min.</b>	<b>Max.</b>
Aerobios mesófilos (ufc/g) Mesophilic Aerobes	-	10 <sup>5</sup>
Mohos, (ufc/g) Molds	-	10 <sup>2</sup>
<i>E.Coli</i> (ufc/g)	-	<10
<i>Bacillus cereus</i>	-	10 <sup>4</sup>
<i>Salmonella spp.</i> /25 g	Ausencia/25g	
* Fuente: Norma INEN NTE 2561:2010 " Bocaditos de productos vegetales. Requisitos" * Estándares internos		

**MÉTODO DE PRESERVACIÓN:****STORAGE**

Ambiente fresco y seco

Cool, dry environment

**TIEMPO DE VIDA ÚTIL:****SHELF LIFE**

12 meses/months

**USOS RECOMENDADOS:****RECOMMENDED USE**

Snack saludable de consumo directo; ideal como topping crujiente en yogures, ensaladas de frutas y postres, o como ingrediente base en barras de cereal y granola..

Healthy ready-to-eat snack; ideal as a crunchy topping for yogurt, fruit salads, and desserts, or as a base ingredient in cereal bars and granola.