



Ficha Técnica de Especificaciones de Producto
Technical Data Sheet

Empresa: Fundación Maquita

Dirección: Av. Rumichaca S26-365 y Moro Moro

Versión: FFM04.02.01

Revisión: 13/08/2025

PRODUCTO:

Quinoa

Quinoa

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Grano de color natural, característico y uniforme de la variedad *Chenopodium Quinoa Willd.*

Natural, characteristic, and uniform grain color of the *Chenopodium Quinoa Willd.* Variety

ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS DEL PRODUCTO:

PHYSICOCHEMICAL SPECIFICATIONS OF THE PRODUCT:

Requisito	Valores	
	Mínimo	Máximo
Tamaño de los granos (mm)	1.4	>2
Piedrecillas en 100 g de muestra	-	Ausencia
Insectos (enteros, partes o larvas)	-	Ausencia
Humedad, %(m/m)	-	13.0

* Fuente: Norma NTE INEN 1673:2013

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:

MICROBIOLOGY

Microorganismo	Min.	Max.
Mohos Molds	10 ²	10 ⁵

* Fuente: Norma NTE INEN 1673:2013

PRESENTACIONES:**PACKAGING FORMATS**

20 Kg	Material de empaque interno: Fundas laminadas PEBD- Polietileno de baja densidad sin impresión; Externo: Lonas laminadas polipropileno Internal packaging material: LDPE-laminated (Low-Density Polyethylene) bags, non-printed; External: Laminated polypropylene sacks
500 g 5 Kg	Material de empaque interno: Fundas Polietileno de Baja Densidad - PEBD + Polipropileno Biorientado - BOPP; Externo: Lonas de polipropileno laminado con impresión. Internal packaging material: Low-Density Polyethylene (LDPE) bags combined with Biaxially Oriented Polypropylene (BOPP); External: Printed laminated polypropylene sacks

MÉTODO DE PRESERVACIÓN:**STORAGE**

Ambiente fresco y seco

Cool, dry environment

TIEMPO DE VIDA ÚTIL:**SHELF LIFE**

12 meses/ months

USOS RECOMENDADOS:**RECOMMENDED USE**

Producto destinado al consumo humano, usado en la preparación de coladas, bebidas, panadería, repostería y otros productos alimenticios. Puede emplearse sola o mezclada con otras harinas.

Product intended for human consumption, used in the preparation of porridges, beverages, bakery and pastry products. It may be used alone or blended with other flours.