



CHAGUAR
International Trade Division

NUESTROS PRODUCTOS
OUR PRODUCTS



LEGUMBRES

LEGUMS



CHAGUAR
International Trade Division



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PARA EXPORTACIÓN

POROTO ALUBIA

Nombre comercial del producto: Poroto Alubia - Nombre botánico: Phaseolus Vulgaris

► CLASIFICACIÓN CIENTÍFICA

Reino: Plantae
División: Magnoliophyta
Clase: Magnoliopsida
Subclase: Rosidae

Orden: Fabales
Familia: Fabaceae
Subfamilia: Faboideae
Tribu: Phaseoleae

Subtribu: Phaseolinae
Género: Phaseolus
Sección: Phaseolus
Especie: P. vulgaris

► GENERALIDADES

Granos (legumbre) secos, desvainados, sembrados y cosechados en el departamento San Martín, ubicado al norte de la Provincia de Salta - Argentina.

► CALIDAD Y/O CARACTERÍSTICAS

Granos de la especie Phaseolus vulgaris L. cuyas características son: forma arriñonada, tegumento blanco opaco y tamaño mediano. Producto procesado y envasado conforme la normativa fitosanitaria vigente.

► VALOR NUTRICIONAL (por cada 100 g -para porotos en general)

Energía 333 kcal 1390 Kj

Carbohidratos 61.5 g
Fibra alimentaria 4.3 g
Grasas 1.8 g
Saturadas 0.12 g
Monoinsaturadas 0.06 g
Poliinsaturadas 0.18 g
Proteínas 19.2 g

Agua 7.9 g
Retinol (vit. A) 1.0 µg (0%)
Tiamina (vit. B1) 0.62 mg (48%)
Riboflavina (vit. B2) 0.14 mg (9%)
Niacina (vit. B3) 1.7 mg (11%)
Vitamina B6 0.4 mg (31%)
Ácido fólico (vit. B9) 394 µg (99%)

Calcio 228 mg (23%)
Magnesio 140 mg (38%)
Fósforo 407 mg (58%)
Potasio 1406 mg (30%)
Sodio 24 mg (2%)
Zinc 2.79 mg (28%)

% CDR diaria para adultos.

► REQUISITOS GENERALES

Resolución SENASA N° 1075/94 - NORMA XVI - Anexo A:

Humedad máximo 15 %; Libre de insectos y/o arácnidos vivos; Porotos contrastantes máximo 1 %; Porotos blancos de otras clases máximo 5 %.

► REQUISITOS ESPECÍFICOS

Hasta un 1% de cuerpos extraños y/o incomedibles; Hasta un 1% de granos manchados y Hasta un 3% de granos ligeramente manchados.

► EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Bolsas blancas de polipropileno x 25kg. Bolsas blancas de polipropileno x 50kg.

► CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Mantener en lugar seco y fresco. No exponer al sol por tiempo prolongado o a la lluvia.

► INFORMACIÓN ADICIONAL / OBSERVACIONES

Otras denominaciones: "frejol", "frijol", "caraotas blancas", "balas", "balines", "judías", "fabas" o "alubias".



Registro N° 22549



Matrícula N° 018266



CHAGUAR
International Trade Division



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PARA EXPORTACIÓN

POROTO GREAT NORTHERN

Nombre comercial del producto: Poroto Great Northern - Nombre botánico: Phaseolus Vulgaris

► CLASIFICACIÓN CIENTÍFICA

Reino: Plantae
División: Magnoliophyta
Clase: Magnoliopsida
Subclase: Rosidae

Orden: Fabales
Familia: Fabaceae
Subfamilia: Faboideae
Tribu: Phaseoleae

Subtribu: Phaseolinae
Género: Phaseolus
Sección: Phaseolus
Especie: P. vulgaris

► GENERALIDADES

Granos (legumbre) secos, desvainados, sembrados y cosechados en el departamento San Martín, ubicado al norte de la Provincia de Salta - Argentina.

► CALIDAD Y/O CARACTERÍSTICAS

Granos de la especie Phaseolus vulgaris L. cuyas características son: forma oblonga, tegumento blanco opaco y tamaño pequeño. Producto procesado y envasado conforme la normativa fitosanitaria vigente.

► VALOR NUTRICIONAL (por cada 100 g -para porotos en general)

Energía 333 kcal 1390 KJ

Carbohidratos 61.5 g
Fibra alimentaria 4.3 g
Grasas 1.8 g
Saturadas 0.12 g
Monoinsaturadas 0.06 g
Poliinsaturadas 0.18 g
Proteínas 19.2 g

Agua 7.9 g
Retinol (vit. A) 1.0 µg (0%)
Tiamina (vit. B1) 0.62 mg (48%)
Riboflavina (vit. B2) 0.14 mg (9%)
Niacina (vit. B3) 1.7 mg (11%)
Vitamina B6 0.4 mg (31%)
Ácido fólico (vit. B9) 394 µg (99%)

Calcio 228 mg (23%)
Magnesio 140 mg (38%)
Fósforo 407 mg (58%)
Potasio 1406 mg (30%)
Sodio 24 mg (2%)
Zinc 2.79 mg (28%)

% CDR diaria para adultos.

► REQUISITOS GENERALES

Resolución SENASA N° 1075/94 - NORMA XVI - Anexo A:

Humedad máximo 15 %; Libre de insectos y/o arácnidos vivos; Porotos contrastantes máximo 1 %; Porotos blancos de otras clases máximo 5 %.

► REQUISITOS ESPECÍFICOS

Hasta un 1% de cuerpos extraños y/o incomedibles; Hasta un 1% de granos manchados y hasta un 3% de granos ligeramente manchados.

► EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Bolsas blancas de polipropileno x 25kg. Bolsas blancas de polipropileno x 50kg.

► CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Mantener en lugar seco y fresco. No exponer al sol por tiempo prolongado o a la lluvia.

► INFORMACIÓN ADICIONAL / OBSERVACIONES

Otras denominaciones: "frijol", "frijol", "caraotas blancas", "balas", "balines", "judías", "fabas", "alubias americanas" o "alubias".



Registro N° 22549



Matrícula N° 018266



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PARA EXPORTACIÓN

POROTO NEGRO

Nombre comercial del producto: Poroto Negro - Nombre botánico: Phaseolus Vulgaris

► CLASIFICACIÓN CIENTÍFICA

Reino: Plantae
División: Magnoliophyta
Clase: Magnoliopsida
Subclase: Rosidae

Orden: Fabales
Familia: Fabaceae
Subfamilia: Faboideae
Tribu: Phaseoleae

Subtribu: Phaseolinae
Género: Phaseolus
Sección: Phaseolus
Especie: P. vulgaris

► GENERALIDADES

Granos (legumbre) secos, desvainados, sembrados y cosechados en el departamento San Martín, ubicado al norte de la Provincia de Salta - Argentina.

► CALIDAD Y/O CARACTERÍSTICAS

Granos de la especie Phaseolus vulgaris L cuyas características son: semilla pequeña, oblonga, color negro opaco. Producto procesado y envasado conforme la normativa fitosanitaria vigente.

► VALOR NUTRICIONAL (por cada 100 g -para porotos en general)

Energía 333 kcal 1390 KJ

Carbohidratos 61.5 g
Fibra alimentaria 4.3 g
Grasas 1.8 g
Saturadas 0.12 g
Monoinsaturadas 0.06 g
Poliinsaturadas 0.18 g
Proteínas 19.2 g

Agua 7.9 g
Retinol (vit. A) 1.0 µg (0%)
Tiamina (vit. B1) 0.62 mg (48%)
Riboflavina (vit. B2) 0.14 mg (9%)
Niacina (vit. B3) 1.7 mg (11%)
Vitamina B6 0.4 mg (31%)
Ácido fólico (vit. B9) 394 µg (99%)

Calcio 228 mg (23%)
Magnesio 140 mg (38%)
Fósforo 407 mg (58%)
Potasio 1406 mg (30%)
Sodio 24 mg (2%)
Zinc 2.79 mg (28%)

% CDR diaria para adultos.

► REQUISITOS GENERALES

Resolución SENASA N° 1075/94 - NORMA XVI - Anexo C:

Humedad máximo 15 %; Libre de insectos y/o arácnidos vivos; Porotos contrastantes máximo 2 %; Porotos de otras clases máximo 5 %.

► REQUISITOS ESPECÍFICOS

Hasta un 1% de cuerpos extraños y/o incomedibles; Hasta un 1% de granos manchados y hasta un 3% de granos ligeramente manchados.

► EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Bolsas blancas de polipropileno x 25kg. Bolsas blancas de polipropileno x 50kg.

► CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Mantener en lugar seco y fresco. No exponer al sol por tiempo prolongado o a la lluvia.

► INFORMACIÓN ADICIONAL / OBSERVACIONES

Otras denominaciones: "frijol preto", "frejol", "porotos", "judías", "fabas".



CHAGUAR
International Trade Division



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PARA EXPORTACIÓN

POROTO CRANBERRY

Nombre comercial del producto: Poroto Chanberry - Nombre botánico: Phaseolus Vulgaris

► CLASIFICACIÓN CIENTÍFICA

Reino: Plantae
División: Magnoliophyta
Clase: Magnoliopsida
Subclase: Rosidae

Orden: Fabales
Familia: Fabaceae
Subfamilia: Faboideae
Tribu: Phaseoleae

Subtribu: Phaseolinae
Género: Phaseolus
Sección: Phaseolus
Especie: P. vulgaris

► GENERALIDADES

Granos (legumbre) secos, desvainados, sembrados y cosechados en el departamento San Martín, ubicado al norte de la Provincia de Salta - Argentina.

► CALIDAD Y/O CARACTERÍSTICAS

Granos de la especie Phaseolus vulgaris L cuyas características son: semilla pequeña, oblonga, color crema o marrón claro con pintas color marrón oscuro o rojo opaco. Producto procesado y envasado conforme la normativa fitosanitaria vigente.

► VALOR NUTRICIONAL (por cada 100 g -para porotos en general)

Energía 333 kcal 1390 Kj

Carbohidratos 61.5 g
Fibra alimentaria 4.3 g
Grasas 1.8 g
Saturadas 0.12 g
Monoinsaturadas 0.06 g
Poliinsaturadas 0.18 g
Proteínas 19.2 g

Agua 7.9 g
Retinol (vit. A) 1.0 µg (0%)
Tiamina (vit. B1) 0.62 mg (48%)
Riboflavina (vit. B2) 0.14 mg (9%)
Niacina (vit. B3) 1.7 mg (11%)
Vitamina B6 0.4 mg (31%)
Ácido fólico (vit. B9) 394 µg (99%)

Calcio 228 mg (23%)
Magnesio 140 mg (38%)
Fósforo 407 mg (58%)
Potasio 1406 mg (30%)
Sodio 24 mg (2%)
Zinc 2.79 mg (28%)

% CDR diaria para adultos.

► REQUISITOS GENERALES

Resolución SENASA N° 1075/94 - NORMA XVI - Anexo C:
Humedad máximo 15 %; Libre de insectos y/o arácnidos vivos; Porotos contrastantes máximo 2 %; Porotos de otras clases máximo 5 %.

► REQUISITOS ESPECÍFICOS

Hasta un 1% de cuerpos extraños y/o incomedibles; Hasta un 1% de granos manchados y Hasta un 3% de granos ligeramente manchados.

► EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Bolsas blancas de polipropileno x 25kg. Bolsas blancas de polipropileno x 50kg.

► CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Mantener en lugar seco y fresco. No exponer al sol por tiempo prolongado o a la lluvia.

► INFORMACIÓN ADICIONAL / OBSERVACIONES

Otras denominaciones: "frijol", "frejol", "porotos", "judías", "fabas".



Registro N° 22549



Matrícula N° 018266



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PARA EXPORTACIÓN

POROTO LIGHT RED KIDNEY

Nombre comercial del producto: Poroto Light Red Kidney - Nombre botánico: Phaseolus Vulgaris

► CLASIFICACIÓN CIENTÍFICA

Reino: Plantae
División: Magnoliophyta
Clase: Magnoliopsida
Subclase: Rosidae

Orden: Fabales
Familia: Fabaceae
Subfamilia: Faboideae
Tribu: Phaseoleae

Subtribu: Phaseolinae
Género: Phaseolus
Sección: Phaseolus
Especie: P. vulgaris

► GENERALIDADES

Granos (legumbre) secos, desvainados, sembrados y cosechados en el departamento San Martín, ubicado al norte de la Provincia de Salta - Argentina.

► CALIDAD Y/O CARACTERÍSTICAS

Granos de la especie Phaseolus vulgaris L cuyas características son: semilla grande color rosado, brillante, de forma levemente arriñonada. Producto procesado y envasado conforme la normativa fitosanitaria vigente.

► VALOR NUTRICIONAL (por cada 100 g -para porotos en general)

Energía 333 kcal 1390 Kj

Carbohidratos 61.5 g
Fibra alimentaria 4.3 g
Grasas 1.8 g
Saturadas 0.12 g
Monoinsaturadas 0.06 g
Poliinsaturadas 0.18 g
Proteínas 19.2 g

Agua 7.9 g
Retinol (vit. A) 1.0 µg (0%)
Tiamina (vit. B1) 0.62 mg (48%)
Riboflavina (vit. B2) 0.14 mg (9%)
Niacina (vit. B3) 1.7 mg (11%)
Vitamina B6 0.4 mg (31%)
Ácido fólico (vit. B9) 394 µg (99%)

Calcio 228 mg (23%)
Magnesio 140 mg (38%)
Fósforo 407 mg (58%)
Potasio 1406 mg (30%)
Sodio 24 mg (2%)
Zinc 2.79 mg (28%)

% CDR diaria para adultos.

► REQUISITOS GENERALES

Resolución SENASA N° 1075/94 - NORMA XVI - Anexo C:

Humedad máximo 15 %; Libre de insectos y/o arácnidos vivos; Porotos contrastantes máximo 2 %; Porotos de otras clases máximo 5 %.

► REQUISITOS ESPECÍFICOS

Hasta un 1% de cuerpos extraños y/o incomedibles; Hasta un 1% de granos manchados y hasta un 3% de granos ligeramente manchados.

► EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Bolsas blancas de polipropileno x 25kg. Bolsas blancas de polipropileno x 50kg.

► CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Mantener en lugar seco y fresco. No exponer al sol por tiempo prolongado o a la lluvia.

► INFORMACIÓN ADICIONAL / OBSERVACIONES

Otras denominaciones: "frijol", "frijol", "caraotas rojas", "balas", "balines", "judías", "fabas".



CHAGUAR
International Trade Division



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PARA EXPORTACIÓN

POROTO DARK RED KIDNEY

Nombre comercial del producto: Poroto Dark Red Kidney - Nombre botánico: Phaseolus Vulgaris

► CLASIFICACIÓN CIENTÍFICA

Reino: Plantae
División: Magnoliophyta
Clase: Magnoliopsida
Subclase: Rosidae

Orden: Fabales
Familia: Fabaceae
Subfamilia: Faboideae
Tribu: Phaseoleae

Subtribu: Phaseolinae
Género: Phaseolus
Sección: Phaseolus
Especie: P. vulgaris

► GENERALIDADES

Granos (legumbre) secos, desvainados, sembrados y cosechados en el departamento San Martín, ubicado al norte de la Provincia de Salta - Argentina.

► CALIDAD Y/O CARACTERÍSTICAS

Granos de la especie Phaseolus vulgaris L cuyas características son: semilla grande color rojo intenso, de forma levemente arriñonada. Producto procesado y envasado conforme la normativa fitosanitaria vigente.

► VALOR NUTRICIONAL (por cada 100 g -para porotos en general)

Energía 333 kcal 1390 KJ

Carbohidratos 61.5 g
Fibra alimentaria 4.3 g
Grasas 1.8 g
Saturadas 0.12 g
Monoinsaturadas 0.06 g
Poliinsaturadas 0.18 g
Proteínas 19.2 g

Agua 7.9 g
Retinol (vit. A) 1.0 µg (0%)
Tiamina (vit. B1) 0.62 mg (48%)
Riboflavina (vit. B2) 0.14 mg (9%)
Niacina (vit. B3) 1.7 mg (11%)
Vitamina B6 0.4 mg (31%)
Ácido fólico (vit. B9) 394 µg (99%)

Calcio 228 mg (23%)
Magnesio 140 mg (38%)
Fósforo 407 mg (58%)
Potasio 1406 mg (30%)
Sodio 24 mg (2%)
Zinc 2.79 mg (28%)

% CDR diaria para adultos.

► REQUISITOS GENERALES

Resolución SENASA N° 1075/94 - NORMA XVI - Anexo C:

Humedad máximo 15 %; Libre de insectos y/o arácnidos vivos; Porotos contrastantes máximo 2 %; Porotos de otras clases máximo 5 %.

► REQUISITOS ESPECÍFICOS

Hasta un 1% de cuerpos extraños y/o incomedibles; Hasta un 1% de granos manchados y hasta un 3% de granos ligeramente manchados.

► EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Bolsas blancas de polipropileno x 25kg. Bolsas blancas de polipropileno x 50kg.

► CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Mantener en lugar seco y fresco. No exponer al sol por tiempo prolongado o a la lluvia.

► INFORMACIÓN ADICIONAL / OBSERVACIONES

Otras denominaciones: "frijol", "frijol", "caraotas rojas", "balas", "balines", "judías", "fabas".



Registro N° 22549



Matrícula N° 018266



CHAGUAR
International Trade Division



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PARA EXPORTACIÓN

GARBANZO

Nombre comercial del producto: Garbanzo -Nombre botánico: Cicer Arietinum L.

► CLASIFICACIÓN CIENTÍFICA

Reino: Plan Reino: Plantae
División: Magnoliophyta
Clase: Magnoliopsida
Subclase: Rosidae

Orden: Fabales
Familia: Fabaceae
Subfamilia: Faboideae
Tribu: Phaseoleae

Subtribu: Faboideae
Tribu: Cicereae
Género: Cicer
Especie: Cicer arietinum

► GENERALIDADES

Granos (legumbre) secos, desvainados, sembrados y cosechados en los departamentos Metán, Rosario y Anta, ubicados al sur y al este de la Provincia de Salta - Argentina.

► CALIDAD Y/O CARACTERÍSTICAS

Granos de la especie Cicer Arietinum cuyas características son: forma redondeada, aplastado por los laterales y posee un pico formado por el relieve de la raicilla. Producto procesado y envasado conforme la normativa fitosanitaria vigente.

► VALOR NUTRICIONAL (por cada 100 g)

Energía 378 kcal 1582 KJ

Carbohidratos 62.95 g
Azúcares 10.70 g
Fibra alimentaria 12.2 g
Grasas 6.04 g
Proteínas 20.47 g
Agua 7.68 g
Tiamina (vit. B1) 0.477 mg (37%)

Riboflavina (vit. B2) 0.212 mg (14%)
Niacina (vit. B3) 1.541 mg (10%)
Vitamina B6 0.535 mg (41%)
Vitamina C 4.0 mg (7%)
Vitamina E 0.82 mg (5%)
Vitamina K 9.0 µg (9%)
Calcio 57 mg (6%)

Hierro 4.31 mg (34%)
Magnesio 79 mg (21%)
Fósforo 252 mg (36%)
Potasio 718 mg (15%)
Sodio 24 mg (2%)
Zinc 2.76 mg (28%)

% CDR diaria para adultos.

► REQUISITOS GENERALES

Capítulo XI, Artículo 877 del Código Alimentario de la República Argentina (Ley 18.284, Reglamentado mediante Decreto 2126/71 y sus modificatorias: Resolución Conjunta SPRel N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013).

► REQUISITOS ESPECÍFICOS

Artículo 877 Punto 2: Las legumbres secas, desecadas o deshidratadas no presentarán un contenido de agua superior al 13% determinado a 100-105° C.

► EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Bolsas blancas de polipropileno x 25kg. Bolsas blancas de polipropileno x 50kg.

► CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Mantener en lugar seco y fresco. No exponer al sol por tiempo prolongado o a la lluvia.

► INFORMACIÓN ADICIONAL / OBSERVACIONES

Otras denominaciones: "garbanzas", "garbanzo", "grabansa", "paja herbaliza" o "repollo".



Registro N° 22549



Matrícula N° 018266



CHAGUAR
International Trade Division



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PARA EXPORTACIÓN

ARVEJA

Nombre comercial del producto: Arveja - Nombre botánico: Pisum sativum L.

► CLASIFICACIÓN CIENTÍFICA

Reino: Plantae
División: Magnoliophyta
Clase: Magnoliopsida

Orden: Fabales
Familia: Fabaceae
Subfamilia: Faboideae

Tribu: Fabeae
Género: Pisum
Especie: Pisum sativum L.

► GENERALIDADES

Granos (legumbre) secos, desvainados, sembrados y cosechados en las provincias de Santa Fe y Buenos Aires, en la zona centro de la República.

► CALIDAD Y/O CARACTERÍSTICAS

Granos de la especie Pisum Sativum L. cuyas características son: forma oblongas o cilíndricas, de 2.5–12.5cm de largo y 1.5–2.5cm de ancho. Producto procesado y envasado conforme la normativa fitosanitaria vigente.

► VALOR NUTRICIONAL (por cada 100 g)

Energía 81 kcal 339 kJ

Carbohidratos 14.45 g

Azúcares 5.67 g

Fibra alimentaria 5.1 g

Grasas 0.4 g

Proteínas 5.42 g

Retinol (vit. A) 35 µg (4%)

β-caroteno 449 µg (4%)

Tiamina (vit. B1) 0.266 mg (20%)

Riboflavina (vit. B2) 0.132 mg (9%)

Niacina (vit. B3) 2.09 mg (14%)

Vitamina B6 0.169 mg (13%)

Vitamina C 40 mg (67%)

Vitamina E 0.13 mg (1%)

Vitamina K 24.8 µg (24%)

Calcio 25 mg (3%)

Hierro 1.47 mg (12%)

Magnesio 33 mg (9%)

Manganeso 0.41 mg (21%)

Fósforo 108 mg (15%)

Potasio 244 mg (5%)

Sodio 5 mg (0%)

Zinc 1.24 mg (12%)

% CDR diaria para adultos.

► REQUISITOS GENERALES

Capítulo XI, Artículo 877 y 878 del Código Alimentario de la Rep. Argentina (Ley 18.284, Reglamentado mediante Decreto 2126/71 y sus modificatorias: Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013).

► REQUISITOS ESPECÍFICOS

Artículo 877 Punto 2: Las legumbres secas, desecadas o deshidratadas no presentarán un contenido de agua superior al 13% determinado a 100-105° C.

► EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Bolsas blancas de polipropileno x 25kg.

► CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Mantener en lugar seco y fresco. No exponer al sol por tiempo prolongado o a la lluvia.

► INFORMACIÓN ADICIONAL / OBSERVACIONES

Otras denominaciones: "abejaquilla", "alberjana de la Vega", "alvilla", "arveja", "guisante", "chícharo", "arbeyu", "bisalto" o "tirabeque".



Registro N° 22549



Matrícula N° 018266



CHAGUAR
International Trade Division



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PARA EXPORTACIÓN

LENTEJA

Nombre comercial del producto: Lenteja -Nombre botánico: Lens Culinaris Medik

► CLASIFICACIÓN CIENTÍFICA

Reino: Plantae
División: Magnoliophyta
Clase: Magnoliopsida

Orden: Fabales
Familia: Fabaceae
Subfamilia: Faboideae

Tribu: Fabeae
Género: Lens
Especie: L. culinaris Medik.

► GENERALIDADES

Granos (legumbre) secos, desvainados, sembrados y cosechados principalmente en el sur de la provincia de Santa Fe. También se cultiva, en menor medida, en las provincias de Salta y Mendoza.

► CALIDAD Y/O CARACTERÍSTICAS

Granos de la especie Lens Culinaris Medik cuyas características son: de color pardo, en forma de disco de medio centímetro de diámetro aproximadamente. Producto procesado y envasado conforme la normativa fitosanitaria vigente.

► VALOR NUTRICIONAL (por cada 100 g)

Energía 353 kcal 1477 kJ

Carbohidratos 60 g
Azúcares 2 g
Fibra alimentaria 31 g
Grasas 1 g
Proteínas 26 g
Agua 10.4 g
Tiamina (vit. B1) 0.87 mg (67%)

Riboflavina (vit. B2) 0.211 mg (14%)
Niacina (vit. B3) 2.605 mg (17%)
Ácido pantoténico (vit. B5) 2.120 mg (42%)
Vitamina B6 0.54 mg (42%)
Ácido fólico (vit. B9) 479 µg (120%)
Vitamina C 4.4 mg (7%)

Calcio 56 mg (6%)
Hierro 7.54 mg (60%)
Magnesio 122 mg (33%)
Fósforo 451 mg (64%)
Potasio 955 mg (20%)
Sodio 6 mg (0%)
Zinc 4.78 mg (48%)

% CDR diaria para adultos.

► REQUISITOS GENERALES

Capítulo XI, Artículo 877 y 883 del Código Alimentario de la Rep. Argentina (Ley 18.284, Reglamentado mediante Decreto 2126/71 y sus modificatorias: Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013).

► REQUISITOS ESPECÍFICOS

Artículo 883: tolerancia hasta 1% de cuerpos extraños, de los cuales el 0,25% podrán ser de materia mineral (tierra, arena o piedras).

► EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Bolsas blancas de polipropileno x 25kg. Bolsas blancas de polipropileno x 50kg.

► CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Mantener en lugar seco y fresco. No exponer al sol por tiempo prolongado o a la lluvia.

► INFORMACIÓN ADICIONAL / OBSERVACIONES

Varietades: Rubia Castellana o Reina, Rubia de Armiña, Verdina, Pardina, Beluga, Urad dad, Verde du Puy, Crimson o Canadiense y Red Chief, entre otras. Otras denominaciones: "lentejón".



Registro N° 22549



Matrícula N° 018266



VIGNAS VIGNAS



CHAGUAR
International Trade Division



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PARA EXPORTACIÓN

POROTO MUNGO

Nombre comercial del producto: Poroto Mungo - Nombre botánico: Vigna Radiata

► CLASIFICACIÓN CIENTÍFICA

Reino: Plantae

Subreino: Tracheobionta

División: Magnoliophyta

Clase: Magnoliopsida

Subclase: Rosidae

Orden: Fabales

Familia: Fabaceae

Subfamilia: Faboideae

Tribu: Phaseoleae

Subtribu: Phaseolinae

Género: Vigna

Especie: Vigna Radiata

► GENERALIDADES

Granos (leguminosa) secos, desvainados, sembrados y cosechados en el departamento San Martín, ubicado al norte de la Provincia de Salta - Argentina.

► CALIDAD Y/O CARACTERÍSTICAS

Granos de la especie Vigna Radiata L cuyas características son: semilla cilíndrica pequeña, de color verde o rojo opaco. Producto procesado y envasado conforme la normativa fitosanitaria vigente.

► VALOR NUTRICIONAL (por cada 100 g)

Energía 347 kcal 1452 Kj

Carbohidratos 62.62 g

Azúcares 6.6 g

Fibra alimentaria 16.3 g

Grasas 1.15 g

Proteínas 23.86 g

Tiamina (vit. B1) 0.621 mg (48%)

Riboflavina (vit. B2) 0.233 mg (16%)

Niacina (vit. B3) 2.251 mg (15%)

Ácido pantoténico (vit. B5) 1.91 mg (38%)

Vitamina B6 0.382 mg (29%)

Vitamina C 4.8 mg (8%)

Vitamina E 0.51 mg (3%)

Vitamina K 9 µg (9%)

Calcio 132 mg (13%)

Hierro 6.74 mg (54%)

Magnesio 189 mg (51%)

Manganeso 1.035 mg (52%)

Fósforo 367 mg (52%)

Potasio 1246 mg (27%)

Zinc 2.68 mg (27%)

% CDR diaria para adultos.

► REQUISITOS GENERALES

Resolución SENASA N° 1075/94 - NORMA XVI - Anexo C:

Humedad máximo 15 %; Libre de insectos y/o arácnidos vivos; Porotos contrastantes máximo 2 %; Porotos de otras clases máximo 5 %.

► REQUISITOS ESPECÍFICOS

Hasta un 1% de cuerpos extraños y/o incomedibles; Hasta un 1% de granos manchados y hasta un 3% de granos ligeramente manchados.

► EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Bolsas blancas de polipropileno x 25kg. Bolsas blancas de polipropileno x 50kg.

► CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Mantener en lugar seco y fresco. No exponer al sol por tiempo prolongado o a la lluvia.

► INFORMACIÓN ADICIONAL / OBSERVACIONES

Otras denominaciones: "poroto chino", "loctao", "judía mungo", "soja verde".



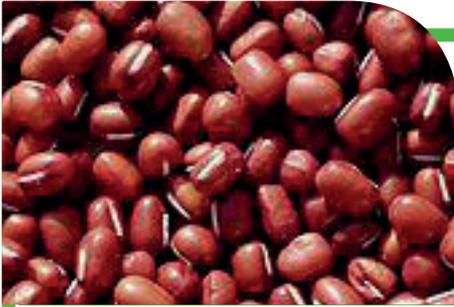
Registro N° 22549



Matrícula N° 018266



CHAGUAR
International Trade Division



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PARA EXPORTACIÓN

POROTO AZUKI

Nombre comercial del producto: Poroto Azuki - Nombre botánico: Vigna Angularis

► CLASIFICACIÓN CIENTÍFICA

Reino: Plantae	Orden: Fabales	Subtribu: Phaseolinae
División: Magnoliophyta	Familia: Fabaceae	Género: Vigna
Clase: Magnoliopsida	Subfamilia: Faboideae	Especie: Vigna angularis
Subclase: Rosidae	Tribu: Phaseoleae	

► GENERALIDADES

Granos (leguminosa) secos, desvainados, sembrados y cosechados en el departamento San Martín, ubicado a norte de la Provincia de Salta - Argentina.

► CALIDAD Y/O CARACTERÍSTICAS

Granos de la especie Vigna Angularis cuyas características son: semilla cilíndrica pequeña, de color rojo opaco. Producto procesado y envasado conforme la normativa fitosanitaria vigente.

► VALOR NUTRICIONAL (por cada 100 g)

Energía 295 kcal 1233 kJ

Carbohidratos 56.97 g	Ácido pantoténico (vit. B5) 0.989 mg (20%)	Potasio 1224 mg (26%)
Fibra alimentaria 16.8 g	Vitamina B6 0.221 mg (17%)	Sodio 18 mg (1%)
Grasas 0.23 g	Calcio 64 mg (6%) Hierro 4.6 mg (37%)	Zinc 4.07 mg (41%)
Proteínas 17.3 g	Magnesio 120 mg (32%)	
Tiamina (vit. B1) 0.264 mg (20%)	Manganeso 1.318 mg (66%)	
Riboflavina (vit. B2) 0.147 mg (10%)	Fósforo 386 mg (55%)	
Niacina (vit. B3) 1.649 mg (11%)		

% CDR diaria para adultos.

► REQUISITOS GENERALES

Resolución SENASA N° 1075/94 - NORMA XVI - Anexo C: Humedad máximo 15 %; Libre de insectos y/o arácnidos vivos; Porotos contrastantes máximo 2 %; Porotos de otras clases máximo 5 %.

► REQUISITOS ESPECÍFICOS

Hasta un 1% de cuerpos extraños y/o incomedibles; Hasta un 1% de granos manchados y Hasta un 3% de granos ligeramente manchados.

► EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Bolsas blancas de polipropileno x 25kg. Bolsas blancas de polipropileno x 50kg.

► CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Mantener en lugar seco y fresco. No exponer al sol por tiempo prolongado o a la lluvia.

► INFORMACIÓN ADICIONAL / OBSERVACIONES

Otras denominaciones: Adzuki, en kanji (Japón) se escribe "shozu" pero se pronuncia "azuki". En China "hongdou". En otros idiomas "judía roja".



Registro N° 22549



Matrícula N° 018266



CEREALES CEREALES



CHAGUAR
International Trade Division



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PARA EXPORTACIÓN

MAÍZ BLANCO

Nombre comercial del producto: Maíz Blanco - Nombre botánico: Zea Mays

► CLASIFICACIÓN CIENTÍFICA

Reino: Plantae
Orden: Poales

Familia: Poaceae
Subfamilia: Panicoideae

Género: Zea
Especie: Zea mays L., Sp. Pl

► GENERALIDADES

Es una especie de gramínea anual (cereal) de granos secos, desgranados, sembrados y cosechados en la zona centro y norte de la República Argentina.

► CALIDAD Y/O CARACTERÍSTICAS

Grano de color blanco, tipo duro de naturaleza córnea, predominantemente vítrea (más de la mitad de la constitución de su endosperma), de forma dentada, naturaleza almidonosa (la mitad o más de la constitución de su endosperma) y presenten una hendidura pronunciada en la corona.

► VALOR NUTRICIONAL (por cada 100 g)

Energía 86 kcal 360 kJ

Carbohidratos 19 g
Azúcares 3,2 g
Grasas 1,2 g
Proteínas 3,2 g

Retinol (vit. A) 10 µg (1%)
Tiamina (vit. B1) 0.2 mg (15%)
Niacina (vit. B3) 1.7 mg (11%)
Ácido fólico (vit. B9) 46 µg (12%)

Vitamina C 7 mg (12%)
Hierro 0.5 mg (4%)
Magnesio 37 mg (10%)
Potasio 270 mg (6%)

% CDR diaria para adultos.

► REQUISITOS GENERALES

Resolución SENASA N° 1075/94 - NORMA XII - Anexo A: Para este tipo de maíz se establece como GRADO 1 el siguiente estándar: Peso Hectolítrico (PH) 75kg./hl.; Grados dañados hasta 3%; Granos quebrados hasta 2% y Materias extrañas hasta 1%.

► REQUISITOS ESPECÍFICOS

Humedad máxima 14,5 %; Granos picados hasta 3 %; Libre de insectos y/o arácnidos vivos; Color (fuera de tipo / otra variedad) máximo 5 %. Libre de olor.

► EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Bolsas blancas de polipropileno x 25kg.; Bolsas blancas de polipropileno x 50kg. o granel.

► CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Mantener en lugar seco y fresco. No exponer al sol por tiempo prolongado o a la lluvia.

► INFORMACIÓN ADICIONAL / OBSERVACIONES

Otras denominaciones: "maíz plata".

El maíz es un alimento muy rico en nutrientes, al punto de que era considerado el alimento vegetal principal entre los quechuas y tiene señalada participación en la mitología mesoamericana.



Registro N° 22549



Matrícula N° 018266



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PARA EXPORTACIÓN

MAÍZ PISINGALLO

Nombre comercial del producto: Maíz Pisingallo - Nombre botánico: Zea Mays

► CLASIFICACIÓN CIENTÍFICA

Reino: Plantae
Orden: Poales

Familia: Poaceae
Subfamilia: Panicoideae

Género: Zea
Especie: Zea mays L., Sp. Pl

► GENERALIDADES

Es una especie de gramínea anual (cereal) del tipo de los "reventadores", de granos secos, desgranados, sembrados y cosechados en la zona centro y norte de la República Argentina.

► CALIDAD Y/O CARACTERÍSTICAS

Granos de forma redondeada de color anaranjado que presentan un endosperma vítreo dominante (textura dura o córnea). La parte superior (opuesta al germen) o corona, no presenta hendidura.

► VALOR NUTRICIONAL (por cada 100 g)

Fuente: USDA (Departamento de Agricultura de los EEUU)

Agua 2.8 g.
Energía 500 kcal
Energía 2092kj
Proteínas 9.00g
Total lípidos (grasas) 28.10g

Cenizas 2.90g
Carbohidratos (por diferencia) 57.20g
Fibra, total 10.00g
Azúcares, total 0.54g
Calcio 10.00mg

Hierro 2.78mg
Magnesio 108mg
Potasio 225mg
Sodio 884mg
Vitamina C 0.30mg

% CDR diaria para adultos.

► REQUISITOS GENERALES

Resolución SENASA N° 1075/94 - NORMA XXIX - Anexo A: Para este tipo de maíz se establece como GRADO 1 el siguiente estándar: Peso Hectolítrico (PH) 75kg./hl.; Grados dañados hasta 3%; Granos quebrados hasta 2% y Materias extrañas hasta 1%.

► REQUISITOS ESPECÍFICOS

Humedad máximo 14,5 %; Granos picados hasta 3 %; Libre de insectos y/o arácnidos vivos; Color (fuera de tipo / otra variedad) máximo 5 %. Libre de olor.

► EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Bolsas blancas de polipropileno o polypapel x 20kg.; Bolsas blancas de polipropileno o polypapel x 25kg.

► CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Mantener en lugar seco y fresco. No exponer al sol por tiempo prolongado o a la lluvia.

► INFORMACIÓN ADICIONAL / OBSERVACIONES

Otras denominaciones: "maíz palomero"; "reventón" o "pop corn".
Palomintas de maíz (o pochoclo): Algunas variedades de maíz, entre las que se encuentra el pisingallo, producen la súbita expansión del contenido del grano que provoca la ruptura repentina de la cáscara, y la formación de una masa esponjosa de color blanco, fenómeno que se debe principalmente al sobrecalentamiento de la humedad interna.



ESPECIALIDADES SPECIALTIES



CHAGUAR
International Trade Division



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PARA EXPORTACIÓN

CHÍA

Nombre comercial del producto: Chía - Nombre botánico: *Salvia hispanica* L.

► CLASIFICACIÓN CIENTÍFICA

Reino: Plantae
Subreino: Tracheobionta
División: Magnoliophyta
Clase: Magnoliopsida

Subclase: Asteridae
Orden: Lamiales
Familia: Lamiaceae
Subfamilia: Nepetoideae

Tribu: Mentheae
Género: *Salvia*
Especie: *Salvia hispanica* L.

► GENERALIDADES

Granos secos, sembrados y cosechados en los departamentos de Anta, Orán y San Martín, ubicados al norte de la Provincia de Salta - Argentina.

► CALIDAD Y/O CARACTERÍSTICAS

Granos de la especie *Salvia hispanica* L cuyas características principales son: semilla rica en mucílago, fécula y aceite; tiene unos 2 mm de largo por 1,5 de ancho, es ovalada y lustrosa, de color pardo-grisáceo a rojizo.

► VALOR NUTRICIONAL (por cada 100 g -para porotos en general)

Energía 483 kcal 2017 kJ

Carbohidratos 42.12 g
Fibra alimentaria 34.4 g
Grasas 30.74 g
Proteínas 16.54 g
Agua 5.80 g
Retinol (vit. A) 54 µg (6%)
Tiamina (vit. B1) 0.620 mg (48%)

Riboflavina (vit. B2) 0.170 mg (11%)
Niacina (vit. B3) 8.830 mg (59%)
Vitamina C 1.6 mg (3%)
Vitamina E 0.50 mg (3%)
Calcio 631 mg (63%)
Hierro 7.72 mg (62%)
Magnesio 335 mg (91%)

Fósforo 860 mg (123%)
Potasio 407 mg (9%)
Sodio 16 mg (1%)
Zinc 4.58 mg (46%)

% CDR diaria para adultos.

► REQUISITOS GENERALES

Capítulo IV - Artículo 918 del Código Alimentario de la República Argentina (Ley 18.284, Reglamentado mediante Decreto 2126/71 y sus modificatorias: Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013.-

► REQUISITOS ESPECÍFICOS

Agua a 100 – 105 °C: máximo 7%, Materia grasa: mínimo 33%, Semillas dañadas hasta 0,5%, Libres de insectos vivos, Materias extrañas hasta 1%.

► EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Bolsas papel x 25kg. Bolsas polipropileno x 25kg.

► CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Mantener en lugar seco y fresco. No exponer al sol por tiempo prolongado, no estibar en lugares húmedos o a la lluvia.

► INFORMACIÓN ADICIONAL / OBSERVACIONES

En comparación con otros alimentos tiene dos veces más de proteína que cualquier semilla, cinco veces más calcio que la leche entera, dos veces la cantidad de potasio que los plátanos, tres veces más antioxidantes que los arándanos, tres veces más hierro que las espinacas y siete veces más omega 3 que el salmón.



Registro N° 22549



Matrícula N° 018266



CHAGUAR
International Trade Division



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PARA EXPORTACIÓN

SÉSAMO

Nombre comercial del producto: Sésamo - Nombre botánico: Sesamum indicum L.

► CLASIFICACIÓN CIENTÍFICA

Reino: Plantae	Familia: Pedaliaceae
División: Magnoliophyta	Género: Sesamum
Clase: Magnoliopsida	Especie: Sesamum indicum L.
Orden: Lamiales	

► GENERALIDADES

Granos (oleaginoso) secos, descapsulados, sembrados y cosechados en los departamentos de Anta, Orán y San Martín, ubicados al norte de la Provincia de Salta - Argentina.

► CALIDAD Y/O CARACTERÍSTICAS

Granos de la especie Sesamum indicum L cuyas características principales son: semillas obovadas, negras, cafés o blancas, testa brillante.

► VALOR NUTRICIONAL (por cada 100 g)

Energía 567 kcal 2372 kJ

Carbohidratos 26.04 g	Tiamina (vit. B1) 1.205 mg (93%)	Calcio 131 mg (13%)
Azúcares 0.48 g	Riboflavina (vit. B2) 0.466 mg (31%)	Hierro 7.78 mg (62%)
Fibra alimentaria 16.9 g	Niacina (vit. B3) 5.438 mg (36%)	Magnesio 346 mg (94%)
Grasas 50.00 g	Vitamina B6 0.146 mg (11%)	Fósforo 774 mg (111%)
Proteínas 16.96 g	Vitamina C 0 mg (0%)	Potasio 406 mg (9%)
Agua 5.00 g	Vitamina E 0.25 mg (2%)	Sodio 39 mg (3%)
Retinol (vit. A) 3 µg (0%)	Vitamina K 0 µg (0%)	Zinc 7.16 mg (72%)

% CDR diaria para adultos.

► REQUISITOS GENERALES

Capítulo IV - Artículo 922 del Código Alimentario de la República Argentina (Ley 18.284, Reglamentado mediante Decreto 2126/71 y sus modificatorias: Resolución Conjunta SPRel N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013.-

► REQUISITOS ESPECÍFICOS

Humedad a 100-105° C: máximo 8,7%; Prótidos totales: mínimo 17,0%; Substancias grasas: mínimo 35,0%; Cenizas a 500-550° C: máximo: 9,5%.

► EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Bolsas blancas de polipropileno x 25kg. Bolsas blancas de polipropileno x 50kg.

► CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Mantener en lugar seco y fresco. No exponer al sol por tiempo prolongado o a la lluvia.

► INFORMACIÓN ADICIONAL / OBSERVACIONES

Otras denominaciones: "ajonjolí".

 **senasa**
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD
Y CALIDAD AGROALIMENTARIA
Registro N° 22549


Matrícula N° 018266



CHAGUAR
International Trade Division



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PARA EXPORTACIÓN

CÁRTAMO

Nombre comercial del producto: Cártamo - Nombre botánico: *Carthamus tinctorius*

► CLASIFICACIÓN CIENTÍFICA

Reino: Plantae
División: Magnoliophyta
Clase: Magnoliopsida
Subclase: Asteridae

Orden: Asterales
Familia: Asteraceae
Subfamilia: Carduoideae
Tribu: Cynareae

Subtribu: Centaureinae
Género: *Carthamus*
Especie: *Carthamus tinctorius* L.

► GENERALIDADES

Granos (oleaginosos) secos, sembrados y cosechados en los departamentos de Anta, Orán y San Martín, ubicados al norte de la Provincia de Salta - Argentina.

► CALIDAD Y/O CARACTERÍSTICAS

Granos de la especie *Carthamus tinctorius* L. cuyas características principales son: frutos secos aquenios indehiscentes, oleaginosos, de forma alargada y aplastada, de color claro, que mide entre 5 y 8mm de largo.

► VALOR NUTRICIONAL (por cada 100 g)

Energía 518 kcal 2165 kJ

Carbohidratos 34.29 g

Grasas 38.45 g

Proteínas 16.18 g

Agua 5.62 g

Retinol (vit. A) 3 µg (0%)

Tiamina (vit. B1) 1.163 mg (89%)

Riboflavina (vit. B2) 0.415 mg (28%)

Niacina (vit. B3) 2.284 mg (15%)

Vitamina B6 1.170 mg (90%)

Vitamina C 0 mg (0%)

Calcio 78 mg (8%)

Hierro 4.90 mg (39%)

Magnesio 353 mg (95%)

Fósforo 644 mg (92%)

Potasio 687 mg (15%)

Sodio 3 mg (0%)

Zinc 5.05 mg (51%)

% CDR diaria para adultos.

► REQUISITOS GENERALES

Resolución SENASA N° 1075/94 - - Anexo IV - NORMA XIV :

Humedad máximo 10 %; Libre de insectos y/o arácnidos vivos; Materia grasa mínimo 32 %; Aceidez de materia grasa máximo 2 %.

► REQUISITOS ESPECÍFICOS

Resolución SENASA N° 1075/94 - - Anexo IV - NORMA XIV : Humedad máxima de recibo 13 %; Libre de insectos y/o arácnidos vivos; Materia extraña máximo 2 %; Chamico 2 semillas cada 100 gramos.

► EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Bolsas blancas de polipropileno x 50kg. A granel

► CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Mantener en lugar seco y fresco. No exponer al sol por tiempo prolongado o a la lluvia.

► INFORMACIÓN ADICIONAL / OBSERVACIONES

Otras denominaciones: "alazor", "azafranillo", "azafrán", "azafrán bastardo", "cardo aceitero", "hierba-papagayo", "macuca", "simiente de papagayo" o "kardi".



Registro N° 22549



Matrícula N° 018266



CHAGUAR
International Trade Division



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PARA EXPORTACIÓN

QUINOA

Nombre comercial del producto: Quinoa - Nombre botánico: Chenopodium Quinoa

► CLASIFICACIÓN CIENTÍFICA

Reino: Plantae
División: Magnoliophyta
Clase: Magnoliopsida
Orden: Caryophyllales

Familia: Amaranthaceae
Subfamilia: Chenopodioideae
Tribu: Chenopodieae

Género: Chenopodium
Especie: Chenopodium quinoa

► GENERALIDADES

Es un pseudocereal oriundo del norte de América del Sur, se domesticó en las proximidades del lago Titicaca hace 7000 años, es fuente de hidratos de carbono complejos, minerales y aminoácidos esenciales para el ser humano. Granos secos, sembrados y cosechados en el departamento de San Martín, Salta.

► CALIDAD Y/O CARACTERÍSTICAS

El fruto es seco y mide aproximadamente 2 mm de diámetro (de 250 a 500 semillas/g), rodeado por el cáliz. Las semillas de quinua o quinoa que se industrialicen deberán ser sometidas a un proceso que asegure la eliminación de las saponinas y la biodisponibilidad de los aminoácidos.

► VALOR NUTRICIONAL (por cada 100 g)

Energía 368 kcal 1539 kJ

Carbohidratos 64 g

Almidón 52 g

Fibra alimentaria 7 g

Grasas 6 g

Poliinsaturadas 3.3 g

Triptófano 0,167 g

Agua 13 g

Tiamina (vit. B1) 0.36 mg (28%)

Riboflavina (vit. B2) 0.32 mg (21%)

Vitamina B6 0.5 mg (38%)

Ácido fólico (vit. B9) 184 µg (46%)

Vitamina E 2.4 mg (16%)

Hierro 4.6 mg (37%)

Magnesio 197 mg (53%)

Fósforo 457 mg (65%)

Potasio 563 mg (12%)

Zinc 3.1 mg (31%)

% CDR diaria para adultos (Quinoa sin cocinar).

► REQUISITOS GENERALES

Capítulo IX - Artículo 682 del Código Alimentario de la República Argentina (Ley 18.284, Reglamentado mediante Decreto 2126/71 y sus modificatorias: Resolución Conjunta SPRel N°261/2014 y SAGyP N° 228/2014).

► REQUISITOS ESPECÍFICOS

Proteínas totales sobre base seca: mínimo 10 (Método Kjeldahl- Nitrógeno x 6.25), Humedad a 100-105°C: máximo 13,5%, Cenizas a 500-550°C sobre base seca: máximo 3,5%.

► EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Bolsas papel x 25kg. Bolsas polipropileno x 25kg.

► CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Mantener en lugar seco y fresco. No exponer al sol por tiempo prolongado, no estibar en lugares húmedos o a la lluvia.

► INFORMACIÓN ADICIONAL / OBSERVACIONES

La quinua posee un excepcional equilibrio de proteínas, grasas y carbohidratos (fundamentalmente almidón). El promedio de proteínas en el grano es de 16 %, pero puede contener hasta 23 %, lo cual es más del doble que cualquier cereal. Recibe los nombres quinua, quinoa o quínoa y en quechua: kinua, kinuwa, kitaqañiwa.



Registro N° 22549



Matrícula N° 018266