



EMPRESA: POZO AL MAR

MARCA: QUINOA REAL

RUT: 5066410011

RESOLUCION SANTIARIA SENASAG: 05-04-03-06-0001 (Bol)

DOMICILIO TRIBUTARIO: Guillermo Lora N° 8, Oruro, Bolivia

CONTACTO

www.quinoareal.org

+59125278223 - +59167237669

info@quinoareal.org



Contenido

I.	Quínoa Real (BLANCA).....	4
1.	Descripción.....	4
a.	Preparación Básica	4
b.	Materia Prima e Insumos	4
2.	Información Nutricional	4
3.	Formato de Presentación.....	4
4.	Parámetros de Control de Calidad	4
II.	Quínoa Real (ROJA)	5
1.	Descripción.....	5
a.	Preparación Básica	5
b.	Materia Prima e Insumos	5
2.	Información Nutricional	5
3.	Formato de Presentación.....	5
4.	Parámetros de Control de Calidad	5
III.	Quínoa Real PRE COCIDA	6
1.	Descripción.....	6
a.	Preparación Básica	6
b.	Materia Prima e Insumos	6
2.	Información Nutricional	6
3.	Formato de Presentación.....	6
4.	Parámetros de Control de Calidad	6
IV.	HOJUELAS de Quínoa Real	7
1.	Descripción.....	7
a.	Preparación Básica	7
b.	Materia Prima e Insumos	7
2.	Información Nutricional	7
3.	Formato de Presentación.....	7
4.	Parámetros de Control de Calidad	7
V.	Harina de Quínoa Real	8
1.	Descripción.....	8
a.	Preparación Básica	8



b.	Materia Prima e Insumos	8
2.	Información Nutricional	8
3.	Formato de Presentación	9
4.	Parámetros de Control de Calidad	9
VI.	FIDEO O PASTA de Quínoa Real	10
5.	Descripción	10
a.	Preparación Básica	10
b.	Materia Prima e Insumos	10
6.	Información Nutricional	10
7.	Formato de Presentación	10
8.	Parámetros de Control de Calidad	10
VII.	CEREAL O EXTRUIDO de Quinoa y Maíz	11
1.	Descripción	11
a.	Preparación Básica	11
b.	Materia Prima e Insumos	11
2.	Información Nutricional	11
3.	Formato de Presentación	11
4.	Parámetros de Control de Calidad	11
VIII.	ANÁLISIS LIBRE DE GLÚTEN	12

I. Quínoa Real (BLANCA)

1. Descripción

La Quínoa Real (blanca) se obtiene a partir de granos de Quinua Real seleccionados y sometidos a los siguientes procesos:

- Trilla
- Venteado
- Separación de impurezas en seco
- Desaponificado (Lavado y Deshidratado)
- Clasificación sensorial
- Embalaje

a. Preparación Básica

Sopas o Consomé: 80gr por porción y verduras o vegetales a gusto.

Acompañamientos: 2.5 tazas de agua, 1 taza de quínoa real, cocer a fuego lento 20 min.

b. Materia Prima e Insumos

Quinua Real Orgánica (Blanca), Envase Doy pack con zipper, caja cartón, papel kraft 25Kg



2. Información Nutricional

Contiene	Calorías (Kcal)	Carbohidratos (gr)	Proteínas (gr)	Grasas (gr)
100 gr:	381	69	13	5
1 Porcion:	304,8	55,2	10,4	4,0
1 Porcion:	80 gr	Fuente: Análisis de laboratorio en base a una muestra de 450 gr		

3. Formato de Presentación

Envasado: Doy pack 450gr, 500gr, 1 Kg.

Grael: Papel Kraft 25Kg y Saco Polipropileno 50Kg

4. Parámetros de Control de Calidad

- a) **Limpieza:** Libre de pajillas, piedrecillas, tierra, plagas o insectos y partículas extrañas (Max 55 Mg/Kg)
- b) **Granulometría:** Al menos el 50% del tamaño de grano es mayor a 1.7mm
- c) **Grado:** Al menos 80% de granos enteros
- d) **Color:** Al menos el 90% de color homogéneo
- e) **Humedad:** 10% a 12%
- f) **Saponina:** Max 25mg/100g

II. Quínoa Real (ROJA)

1. Descripción

La Quínoa Real (Roja) se obtiene a partir de granos de Quinoa Real seleccionados y sometidos a los siguientes procesos:

- Trilla
- Venteado
- Separación de impurezas en seco
- Desaponificado (Lavado y Deshidratado)
- Clasificación sensorial
- Embalaje

a. Preparación Básica

Acompañamientos: 2.5 tazas de agua, 1 taza de quínoa real, cocer a fuego lento 25 min. Se sugiere mezclar con ensaladas o vegetales.

b. Materia Prima e Insumos

Quinoa Real Orgánica (Roja), Envase Doy pack con zipper, caja cartón, papel kraft 25Kg



2. Información Nutricional

Contiene	Calorías (Kcal)	Carbohidratos (gr)	Proteínas (gr)	Grasas (gr)
100 gr:	380	60	16	3
1 Porcion:	190,0	30,0	8,0	1,5
1 Porcion:	50 gr	Fuente: Análisis de laboratorio en base a una muestra de 400 gr		

3. Formato de Presentación

Envasado: Doy pack 400gr, 1 Kg.

Granel: Papel Kraft 25Kg y Saco Polipropileno 50Kg

4. Parámetros de Control de Calidad

- a) **Limpieza:** Libre de pajillas, piedrecillas, tierra, plagas o insectos y partículas extrañas (Max 55 Mg/Kg)
- b) **Granulometría:** Al menos el 50% del tamaño de grano es mayor a 1.5mm
- c) **Grado:** Al menos 90% de granos enteros
- d) **Color:** Al menos 95% de color homogéneo
- e) **Humedad:** 10% a 12%
- f) **Saponina:** Max 25mg/100g

III. Quínoa Real PRE COCIDA

1. Descripción

La Pre Cocida se obtiene a partir de granos de Quinoa Real seleccionados y sometidos a procesos de:

- Desaponificado (Lavado y Deshidratado)
- Clasificación sensorial
- Tostado
- Cocido
- Deshidratado
- Embalaje



a. Preparación Básica

Acompañamientos: 1.5 tazas de agua, 1 taza de quínoa real, cocer a fuego lento 10 min. Se sugiere mezclar con ensaladas o vegetales.

b. Materia Prima e Insumos

Quinoa Real Orgánica (Negra), Envase Doy pack con zipper, caja cartón, papel kraft 25Kg

2. Información Nutricional

Contiene	Calorías (Kcal)	Carbohidratos (gr)	Proteínas (gr)	Grasas (gr)
100 gr:	404	73	13	5
1 Porción:	363,6	65,7	11,7	4,5
1 Porción:	90 gr	Fuente: Análisis de laboratorio en base a una muestra de 380 gr		

3. Formato de Presentación

Envasado: Doy pack 400gr

Granel: Papel Kraft 20Kg y Saco Polipropileno 46Kg

4. Parámetros de Control de Calidad

- a) **Limpieza:** Libre de pajillas, piedrecillas, tierra, plagas o insectos y partículas extrañas (Max 55 Mg/Kg)
- b) **Granulometría:** Al menos el 50% del tamaño de grano es mayor a 1.5mm
- c) **Cocción:** Al menos 90% homogéneo
- d) **Humedad:** 10% a 12%
- e) **Saponina:** Max 20mg/100g

IV. HOJUELAS de Quinoa Real

1. Descripción

Las hojuelas se obtienen a partir de granos de Quinoa Real seleccionados y sometidos a procesos de:

- Separación de impurezas en seco
- Desaponificado (Lavado y Deshidratado)
- Clasificación sensorial
- Laminado
- Pre Cocido
- Deshidratado
- Embalaje

a. Preparación Básica

Desayunos y Postres: Para cada taza de agua, al menos 20 gr de hojuelas, hervir a fuego lento 5min. Mix con lácteos, jugo de frutas u otros.

b. Materia Prima e Insumos

Quinoa Real Orgánica (Blanca), Envase Doy pack con zipper, caja cartón, saco polipropileno 22.5Kg



2. Información Nutricional

Contiene	Calorías (Kcal)	Carbohidratos (gr)	Proteínas (gr)	Grasas (gr)
100 gr:	375	68	13	5
1 Porción:	75,0	13,6	2,6	1,0
1 Porción:	20 gr	Fuente: Análisis de laboratorio en base a una muestra de 250 gr		

3. Formato de Presentación

Envasado: Doy pack 350gr

Grael: Saco Polipropileno 22.5Kg

4. Parámetros de Control de Calidad

- a) **Limpieza:** Libre de pajillas, tierra y partículas extrañas (Max 55 Mg/Kg)
- b) **Granulometría:** Al menos el 50% de copos o escamas es mayor a 3mm
- c) **Grado:** Al menos 70% de copos enteros
- d) **Color:** Al menos 95% de color homogéneo
- e) **Humedad:** 10% a 12%
- f) **Saponina:** Max 20mg/100g

V. Harina de Quínoa Real

1. Descripción

La harina se obtienen a partir de granos de Quinua Real seleccionados y sometidos a procesos de:

- Separación de impurezas en seco
- Desaponificado (Lavado y Deshidratado)
- Clasificación sensorial
- Molienda
- Embalaje

HARINA SIN TOSTAR

Su uso y preparación es ideal para panadería, elaboración de pastas o fideos, galletería y repostería libre de gluten.

HARINA TOSTADA

La Harina tostada, en su proceso es similar a la harina sin tostar, con la diferencia que previo a la molienda los granos de quinua son sometidos a proceso de tostación (Altas temperaturas) para la extracción de la saponina.

El uso que se le da habitualmente es para la preparación de snacks o postres, una receta ancestral es el ULPO que consiste en una mezcla de harina tostada, agua o leche y endulzante



a. Preparación Básica

Panadería y Repostería: Para la preparación de pan, galletas o productos similares es necesario mezclar con algún tipo de aglutinante como la harina de yuca, goma xantana o algún ingrediente libre de gluten.

Snack y Postres: La Harina tostada se consume de forma directa como un excelente suplemento nutritivo, se puede mezclar con lácteos, jugo de frutas, agua u otros. Una receta ancestral es el ulpo (Mezcla de harina tostada, agua y endulzante)

b. Materia Prima e Insumos

Quinua Real Orgánica (Blanca), Envase Doy pack con zipper, caja cartón, saco polipropileno 22.5Kg

2. Información Nutricional

Contiene	Calorías (Kcal)	Carbohidratos (gr)	Proteínas (gr)	Grasas (gr)
100 gr:	384	70	14	5
1 Porcion:	192,0	35,0	7,0	2,5
1 Porcion:	50 gr	Fuente: Análisis de laboratorio en base a una muestra de 400 gr		



3. Formato de Presentación

Envasado: Doy pack 400gr y 1Kg

Grael: Saco Polipropileno 20 Kg

4. Parámetros de Control de Calidad

- a) **Limpieza:** Libre de pajillas, tierra y partículas extrañas (Max 55 Mg/Kg)
- b) **Color:** Al menos 95% de color homogéneo
- c) **Humedad:** 10% a 12%
- d) **Saponina:** Max 20mg/100g

VI. FIDEO O PASTA de Quinoa Real

5. Descripción

Las pastas o fideos se obtienen a partir de Harina de Quinoa seleccionada, harina de arroz y goma xantana, los cuales juntos son sometidos a procesos de: molienda, extrusión y deshidratación.

Listas para su consumo previa cocción similar al fideo o pasta tradicional

a. Preparación Básica

Acompañamientos: Similar al fideo tradicional, verter el con verduras, para una porción de 80 gr se sugiere 0,5 lts de agua adicional sal y condimentos a gusto, tiempo de cocción 7 minutos.

b. Materia Prima e Insumos

Harina de Quinoa Real (Blanca), Harina de Arroz, Goma Xantana, Envase Doy pack con zipper, caja cartón.



6. Información Nutricional

Contiene	Calorías (Kcal)	Carbohidratos (gr)	Proteínas (gr)	Grasas (gr)
100 gr:	360	69	16	3,3
1 Porcion:	288	55	13	3
1 Porcion:	80 gr	Fuente: Análisis de laboratorio en base a una muestra de 380 gr		

7. Formato de Presentación

Envasado: Doy pack 380 gr, 400gr y 1Kg

Granel: Bolsa 10 Kg

8. Parámetros de Control de Calidad

- a) **Limpieza:** Libre de pajillas, tierra y partículas extrañas (Max 55 Mg/Kg)
- b) **Color:** Al menos 95% de color homogéneo
- c) **Humedad:** 10% a 12%
- d) **Saponina:** Max 10mg/100g

VII. CEREAL O EXTRUIDO de Quinoa y Maíz

1. Descripción

Los extruidos se obtienen a partir de granos de Quinoa Real tostada y molida, sometidos a procesos de extrusión y deshidratación.

Su consumo es ideal para desayunos, colaciones o acompañar con lácteos como el yogurth.

a. Preparación Básica

Consumo Directo: Los cereales no requieren preparación alguna acompañamiento (lácteos y jugos).

b. Materia Prima e Insumos

Harina de Quínoa Real (Blanca), Harina de Maíz, Envase Doy pack con zipper, caja cartón.



2. Información Nutricional

Contiene	Calorías (Kcal)	Carbohidratos (gr)	Proteínas (gr)	Grasas (gr)
100 gr:	400	83,5	10,4	1,8
1 Porcion:	260,0	54,3	6,8	1,2
1 Porcion:	65 gr	Fuente: Análisis de laboratorio en base a una muestra de 65 gr		

3. Formato de Presentación

Envasado: 25gr, 35gr, 65gr

Granel: Saco Polipropileno 10 Kg

4. Parámetros de Control de Calidad

- a) **Limpieza:** Libre de pajillas, tierra y partículas extrañas (Max 55 Mg/Kg)
- b) **Color:** Al menos 95% de color homogéneo
- c) **Humedad:** 10% a 12%
- d) **Saponina:** Max 10mg/100g



Quinoa Real

VIII. ANÁLISIS LIBRE DE GLÚTEN



UNIVERSIDAD DE CHILE
Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos
Doctor Fernando Mancilla Berríos

INSTITUTO DE NUTRICIÓN Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS - INTA

Asistencia Técnica

inta@inta.uchile.cl / (56-2) 2978 3404 / 2978 3528 / 2978 3556 / 2978 3555
Av. El Líbano 5528, Macu, Santiago, Chile / www.inta.cl - @inta.cl

Jueves, 28 de junio de 2018

INFORME ANÁLISIS N°1010

CLIENTE : Pozo al Mar- Anapqui
DIRECCIÓN CLIENTE : Guillermo Lora N°8, Oruro-Bolivia
ENVIADO POR : Pedro Cruz
FECHA DE INGRESO : 26/06/2018
TEMPERATURA DE RECEPCIÓN : Ambiente
TIPO DE MUESTRA : Envase sellado en envase original
MUESTREO POR : Cliente
ANÁLISIS SOLICITADO : Determinación de gluten

Muestra	Presentación	Fecha vencimiento	Lote	Código	Gluten ppm
Quinoa Real	Envase 500g	07/12/2019	1217	W1	<3

Gluten

Elisa Sándwich R5 ELISA.
Aceptado AOAC-OM
Certificado AOAC-R1 (120601)
Método del Codex Alimentario (Tipo I)
Límite de cuantificación 5mg/kg
Límite de detección 1mg/kg

Dra. Amaya Oyarzún A.

Jefe de laboratorio

INTA – Universidad de Chile

Los resultados son válidos sólo para la muestra analizada y suministrada por el cliente. Se autoriza sólo el uso técnico de estos resultados, cualquier otro uso debe ser convenido con el INTA. En caso que el cliente requiera una repetición del análisis o análisis adicional, deberá emitir una nueva orden de servicio. La muestra será descartada después de 60 días a partir de la fecha de recepción.