

КИНОА ЧЕРНОЕ



Физико-химический анализ

Вкус	Характерный для киноа
Цвет	Черный
Запах	Натуральный аромат, характерный киноа, без посторонних примесей и неприятных запахов
Влажность	< 12,5%
Сапонины	Отсутствуют
Поврежденные	-
Разбитые	-
Неразвившиеся	-
Проросшие	-
Зараженные сельскохозяйственными вредителями	Отсутствуют
Целое зерно	> 98,5%
Киноа других цветов	< 3%
Живые сельскохозяйственные вредители	Отсутствуют
Камни, прочие семена, стебли	-
Чистота зерна	>99,97%

Микробиологический анализ

КМАФАнМ	<10 ⁶ КОЕ/г
Дрожжи и плесень	<10 ⁴ КОЕ/г
Колиформы	<10 ³ КОЕ/г
Кишечная палочка	Не обнаружено в 1г
Сальмонелла	Не обнаружено в 25г
Восковая бацилла	<10 ⁴ КОЕ/г

Химический анализ

Афлатоксин В1	<0,004 мг/кг
Афлатоксин общий	<0,004 мг/кг
Пестициды	В соответствии с регламентами ЕС

Аллергены

При производстве не допускается попадание частиц других продуктов, которые могут быть аллергенами или вызывать аллергическую реакцию. Киноа не содержит глютен.

Упаковка и маркировка

Киноа упаковано в мешки из трехслойной крафтовой бумаги, рассчитанные на массу нетто 25 кг. На этикетке указывается следующая информация: код продукта и название, ингредиенты, вес нетто, номер партии (YY DDD), срок годности (YYYY MM DD), адрес производителя и страна происхождения. Вес нетто: 25 кг

Соблюдены обязательные требования

Технических регламентов таможенного союза:
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»

Производитель

AGROFINO FOODS S.A.C.
Cal. Valle Riestra Nro.
947, Urb. Orrantia del
Mar, San Isidro, Lima,
Lima, Peru

Страна происхождения

Перу

Состав

Киноа (зерно)

Пищевая ценность в 100

гр.:

Углеводы	62,5 г
Белки	15,2 г
Жиры	6,3 г
Энергетическая ценность	372 ккал / 1557,49 КДж

Не содержит ГМО

Условия хранения

24 месяца с даты производства, при условии хранения при температуре окружающей среды, в чистом, свежем и сухом месте, вдали от сильных запахов и загрязняющих веществ, при влажности воздуха не более 70%.