



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Especificaciones Técnicas

<i>Producto</i>	Kiwicha Powder
<i>País de Origen</i>	Perú
<i>Nombre Científico</i>	Amarantus caudatus
<i>Beneficios del producto</i>	Es un alimento recomendado en caso de intolerancia a las harinas de trigo, avena, cebada o centeno, favorece el crecimiento de los niños, su consumo es recomendado durante los primeros años de vida ayudando el desarrollo de las células cerebrales y fortaleciendo la memoria. En la industria de la panificación la mezcla de 80% de harina de trigo y 20% de harina de kiwicha le da a la masa del pan una adecuada textura y un mayor valor nutritivo. Adicionalmente es la base en la elaboración de papillas infantiles y bebidas nutricionales.
<i>Clasificación arancelaria</i>	1102900000
<i>Composición</i>	100% Kiwicha Powder Organic
<i>Uso</i>	La harina de kiwicha se mezcla con la de trigo en una proporción de 80:20 para obtener panes de mayor valor nutritivo, mayor contenido de ácidos grasos fibra y fracciones minerales. El almidón de kiwicha posee propiedades físico químicas únicas situándolo como alternativa en la industria alimentaria donde actúa como coloide protector en enlatados para reducir o prevenir la desnaturalización de las proteínas.

Descripción:

Sabor	: Característico
Olor	: Característico
Color	: Blanco Cremoso

Empaque

Embalaje	: Sacos de polietileno de 10Kg y 20Kg
Tiempo de Vida Útil	: 12 meses. Conservar en un lugar fresco y seco

Información Nutricional:

COMPONENTES	
Energía	331.69 (kcal/100 gr)
Proteínas	10.49 g
MINERALES	
Niacina	0.87 mg/100gr
Fosforo	77.84 mg/100gr
Fierro	6.30 mg/100gr
Riboflavina	0.14 mg/100gr
Tiamina	0.03 mg/100gr
Calcio	459.31 mg/100gr
OTROS	
Grasas	2.23 mg/100gr
Carbohidratos	73.92 mg/100gr
Fibra	1.29 mg/100gr

Producto

