



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA MATERIA PRIMA QUINUA

**Definición:** grano artesanal de la especie *Chenopodium quinoa*.

**Alcance:** Las características que se encuentran descritas en esta ficha hacen referencia quinua blanca

CALIDAD	DESCRIPCIÓN																																																		
<p><b>Primera</b></p>	<p>Características de la quinua:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Diámetro: 1.4- 2.0 mm.</li> <li>- Humedad: 12.0 Max.</li> <li>- Apariencia: Granos Redondos.</li> <li>- Olor y sabor: Características a la quinua.</li> <li>- Color: Blanca.</li> <li>- Variedad: Altiplano.</li> </ul> <p>- Asimismo, la quinua se encuentra libre de plagas y daños causados plagas exentas de magulladuras y grietas, de pudrición o descomposición, de efectos de origen mecánico, entomológico, microbiano, climático, genético-fisiológico, enfermedades y materias extrañas.</p> <p>Las tolerancias permitidas están de acuerdo a la norma técnica peruana NTP205062 – 2009.</p> <table border="1" data-bbox="516 1129 1503 1640"> <thead> <tr> <th rowspan="2">PARÁMETROS</th> <th rowspan="2">UNIDAD</th> <th colspan="2">CATEGORIA III</th> </tr> <tr> <th>Min</th> <th>Max</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sensoriales</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Granos enteros</td> <td>%</td> <td>86</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Granos quebrados</td> <td>%</td> <td></td> <td>3.0</td> </tr> <tr> <td>Granos dañados</td> <td>%</td> <td></td> <td>3.0</td> </tr> <tr> <td>Granos germinados</td> <td>%</td> <td></td> <td>0.3</td> </tr> <tr> <td>Granos recubiertos</td> <td>%</td> <td></td> <td>0.35</td> </tr> <tr> <td>Granos inmaduros</td> <td>%</td> <td></td> <td>0.9</td> </tr> <tr> <td>Impurezas totales</td> <td>%</td> <td></td> <td>0.35</td> </tr> <tr> <td>Piedrecillas en 100 gr de muestra</td> <td>U/100g</td> <td></td> <td>Max 0.1%</td> </tr> <tr> <td>Granos contrastantes</td> <td>%</td> <td></td> <td>2.5</td> </tr> <tr> <td>Insectos (enteros, partes o larvas)</td> <td>%</td> <td></td> <td>Ausencia</td> </tr> </tbody> </table> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Granos enteros (no defectuoso):</b> son aquellos granos de quinua procesada que no presentan ningún tipo de alteración en su forma física.</li> <li>2. <b>Granos Quebrados:</b> son pedazos de granos cuyos tamaños son menores a las tres cuartas partes del grano entero ocurrido por acción mecánica.</li> </ol>	PARÁMETROS	UNIDAD	CATEGORIA III		Min	Max	Sensoriales				Granos enteros	%	86		Granos quebrados	%		3.0	Granos dañados	%		3.0	Granos germinados	%		0.3	Granos recubiertos	%		0.35	Granos inmaduros	%		0.9	Impurezas totales	%		0.35	Piedrecillas en 100 gr de muestra	U/100g		Max 0.1%	Granos contrastantes	%		2.5	Insectos (enteros, partes o larvas)	%		Ausencia
PARÁMETROS	UNIDAD			CATEGORIA III																																															
		Min	Max																																																
Sensoriales																																																			
Granos enteros	%	86																																																	
Granos quebrados	%		3.0																																																
Granos dañados	%		3.0																																																
Granos germinados	%		0.3																																																
Granos recubiertos	%		0.35																																																
Granos inmaduros	%		0.9																																																
Impurezas totales	%		0.35																																																
Piedrecillas en 100 gr de muestra	U/100g		Max 0.1%																																																
Granos contrastantes	%		2.5																																																
Insectos (enteros, partes o larvas)	%		Ausencia																																																

	<p><b>3. Granos dañados:</b> son granos enteros o quebrados que en forma o estructura difieren de los demás debido a que han sido alterados por agentes físicos, químicos o biológicos.</p> <p><b>4. Granos germinados.</b> Son granos que presentan desarrollo inicial de la radícula (embrión).</p> <p><b>5. Granos recubiertos (vestidos):</b> son granos que conservan la envoltura (perigonio) o parte de la flor adherida al grano antes o después del beneficio.</p> <p><b>6. Granos Inmaduros:</b> son aquellos que no han alcanzado su madurez fisiológica característico por su pequeño tamaño y coloración verdusca.</p> <p><b>7. Impurezas:</b> son materiales extraños a los granos de quinua y se dividen en dos grupos:</p> <p><b>7.1.- Impurezas Orgánicas:</b> son las cascarillas partes de tallos, granos de otras especies, partes de hojas y otras materias orgánicas.</p> <p><b>7.2.- Impurezas Inorgánicas:</b> son las piedrecillas, la arenilla, la tierra, y otras materias inorgánicas.</p> <p><b>8. Granos contrastantes:</b> son granos de quinua que por su aspecto y color, difieren de las características predominantes del proceso de selección.</p>
<p><b>DESCARTE</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se considera descarte cuyas características no sean las mencionadas en la calidad primera y aquella que presenta daño causado por plagas y enfermedades, consignas evidentes de pudrición y descomposición con afectos de origen mecánico, entomológico, microbiológico, climático, genético- físico u otros.</li> <li>- Asimismo es considerado descarte todo aquello que no sea característico de la variedad y baya e desmedro de la calidad del producto.</li> </ul>