



**IMEX FUTURA S.A.C** | C/Tulipanes 147 of  
 304, Centro Emp. Blu Building Urb. Polo Hunt.  
 Surco- Lima, Perú. T 51(1)7193969  
[www.imexfutura.com](http://www.imexfutura.com)



**ESPECIFICACION DE PRODUCTO - INCA TRAIL COCINA NATURAL**

Art.:	Name:	BROTE DE QUINUA CON HONGOS	
<b>Descripción General:</b>		Producto Vegetariano Deshidratado. los granos germinados podrían definirse como granos enteros en la transición de ser semillas a convertirse en una nueva planta	
Unds/Caja:		<ul style="list-style-type: none"> <li>1 pieza de 83g en una bolsa doy pack metalizada trilaminada , 10 unidades en caja display y 3 cajas display en una caja master</li> <li>1 pieza de 83g en una bolsa doy pack metalizada trilaminada , 54 unidades en una caja master</li> </ul>	
Caja/Pallet:		100 cajas por pallet	
Vida Util:		1 año	
Contacto:		Daniel Saint-Pere Caprile	
Certificaciones de Planta		HACCP/ CERTIFICACION ORGANICA	
<b>Declaración de Ingredientes</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Quinua germinada (Chenopodium quinoa)</li> <li>Hongo Porcini (Boletus edulis)</li> <li>Ajo (Allium sativum)</li> <li>Cebolla (Allium cepa L.)</li> <li>Tomate</li> <li>Pimiento</li> <li>Perejil</li> <li>Sal</li> </ul>			
<b>ESPECIFICACION ORGANOLEPTICA</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Apariencia:</li> <li>Color:</li> <li>Olor:</li> <li>Sabor:</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Granulos, chips, hojuelas y polvos.</li> <li>característicos de color crema y amarillo oscuro</li> <li>Especias y hierbas características</li> <li>Característico</li> </ul>	
<b>ESPECIFICACIONES MICRIBIOLÓGICAS (VALOR TÍPICO EN RECEPCION)</b>			
Parámetros		Tolerancia	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Total aerobios mesofilos</li> <li>Levaduras/g</li> <li>Mohos /g</li> <li>E.Coli /g</li> <li>Bacillus cereus</li> <li>Staphylococcus Aereus</li> <li>Coliformes</li> <li>Salmonella</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>&lt;10 000 ufc/ml</li> <li>&lt;1000 ufc/ml</li> <li>&lt;1000 ufc/ml</li> <li>&lt;10 ufc/ml</li> <li>&lt;100 ufc/ml</li> <li>Ausencia /25 gr.</li> <li>&lt;100 ufc/ml</li> <li>Ausencia /25 gr</li> </ul>	
<b>VALORES NUTRICIONALES (41.5g):</b>			
<b>Tamaño por porción:</b> 1/2 taza	(41.5g)	Total Carbohidratos	30.0g
Porciones por envase	2	Fibra dietetica	1.88g
<b>Cantidad por porción</b>		Azucares totales	0.0g
Calorias	158 cal	Azucarres añadidos	0.0g
		Proteina	5.0g
		Vitamina D	0.0mg
Grasa total	2.0g	Vitamina A	0.0mg
Grasa saturada	0.0g	Vitamina C	0.0mg
Grasa Trans	0.0g	Calcio	37.0mg
Colesterol	0.0mg	Hierro	2.7mg
Sodio	335.7mg	Potasio	211.0mg



**IMEX FUTURA S.A.C** | C/Tulipanes 147 of  
304, Centro Emp. Blu Building Urb. Polo Hunt.  
Surco- Lima, Perú. T 51(1)7193969  
[www.imexfutura.com](http://www.imexfutura.com)



ESPECIFICACION DE PRODUCTO - INCA TRAIL COCINA NATURAL	
Art.:	Nombre: <b>BROTE DE QUINUA CON HONGOS</b>
Almacenamiento	Almacenar a temperatura 20 ° C, (crítico más de 35 ° C) Humedad <70%
Embalaje	Cajas master de carton
Etiquetado	Nombre del producto, ingredientes, información de alérgenos, peso neto, código EAN, información nutricional, vida útil, dirección, condiciones de almacenamiento, información de trazabilidad (lote, fecha de fabricación, uso del producto).
<b>Porción Sugerida:</b> 2 Porciones	
<b>Direcciones de cocina:</b> En una olla mediana u olla arrocera; mezclar 2.9oz (83g) de BROTES DE QUINUA CON HONGOS INCA TRAIL con 1 ¼ taza (300ml) de agua o leche vegetal y cubrir. Cocinar a fuego medio durante 12 – 14 minutos. Revuelva constantemente para evitar que se pegue. En caso de preparación en microondas, use 200ml de agua, programar para 14 minutos y cubrir. Al finalizar la cocción; puede agregar aceite de oliva, queso parmesano, pimienta y sal al gusto. Servir y disfrutar.	
<b>TIPS</b> <ul style="list-style-type: none"><li>No dejar que la preparación se seque; en caso esto sucediera antes del tiempo previsto, echar un chorrito adicional de agua o leche vegetal según la elección (para que termine su cocción acorde a la textura deseada: al dente o blanda).</li><li>Si usa leche natural: vigilar el hervor, revolver y estar listo para reducir la intensidad del fuego en caso se eleve la espuma que ocasiona la leche al calentarse y evitar que esta se queme.</li></ul>	
	

#### Información General

Los productos se producen con buena manufactura y cumplen con las leyes de higiene vigentes.  
El producto BROTE DE QUINUA CON HONGOS se obtiene de la recepción de la quinua de grano, finamente seleccionada, libre de materia extraña, seguida de brotación, secado y mezclado con una variedad de verduras, especias y hierbas que, a su vez, pasan por procesos de lavado y desinfección. trozado, deshidratado, molienda, esterilizado; una vez preparados, las materias primas se mezclan; finalmente, se envasa en el empaque trilaminado y se almacena a temperatura ambiente.

#### Información de Alergenos



**IMEX FUTURA S.A.C** | C/Tulipanes 147 of  
304, Centro Emp. Blu Building Urb. Polo Hunt.  
Surco- Lima, Perú. T 51(1)7193969  
[www.imexfutura.com](http://www.imexfutura.com)



Producto contiene:		
Gluten	libre	
GMO	no	
alergenos	libre	
Crustaceos	no	
Huevo	no	
Pescado	no	
Mani	no	
Soya	no	
Leche	no	
Nuez	no	
Apio	no	
Mostaza	no	
Semillas de sesamo	no	
SO2	no	
Lupino	no	
moluscos	no	
Cuerpos Extraños: Los productos pasan por un detector de metales.		

