

FICHA TECNICA

HARINA PROTEICA INCA INCHI

ELABORADA CON SEMILLAS SELECCIONADAS DE SACHA INCHI

DESCRIPCION DEL PRODUCTO:

La harina proteica Inca Inchi es un producto orgánico natural sin aditivos, obtenida de una rigurosa selección de semillas de *Plukenetia volubilis* Linneo comúnmente llamada Sacha Inchi, con un proceso industrial mecánico de extrusión y molienda, sin solventes ni productos químicos, en el que se ha retirado la cascara y parte del aceite; por su naturaleza no contiene factores anti-nutricionales, por lo que no requiere refinación. La harina proteica gelatinizada Inca Inchi naturalmente contiene la más alta concentración de proteína, hasta 65%, por la poca cantidad de carbohidratos y fibras en la semilla, es el más alto porcentaje de las fuentes animales y vegetales disponibles en el mercado de la alimentación mundial.



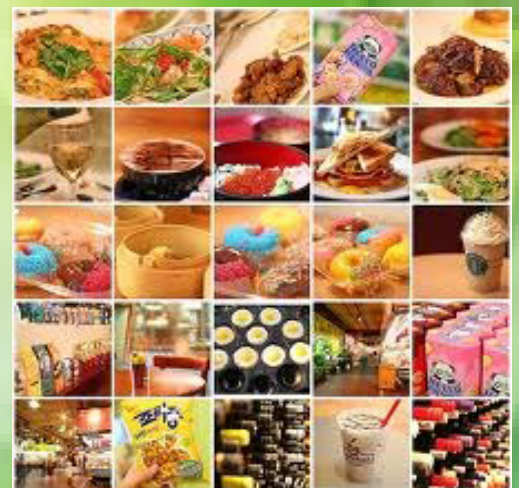
PROPIEDADES GENERALES:

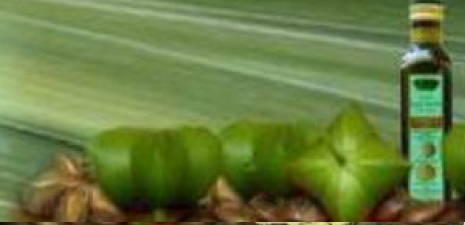
La harina proteína Inca Inchi es una proteína vegetal de alta calidad nutricional, de sabor suave, con una excelente composición en aminoácidos esenciales y no esenciales, completa, equilibrada y elevados porcentajes de los más valiosos, lo que le da el más alto índice de digestibilidad y biodisponibilidad, supera a las proteínas tradicionales es de fácil digestión para niños y adultos. Contiene aceite omega 3 en su composición natural, muy importante para asegurar el buen funcionamiento cardiovascular y la microcirculación en el cerebro.



Usos:

La harina proteica orgánica Inca Inchi tiene una funcionalidad que le permite enriquecer en proteína una gran variedad de alimentos, crudos, cocidos, conservas y bebidas: pan, galletas, pastelería, pastas, harinas, lácteos, carnes, dar textura y estabilizar emulsiones; se hidrata con facilidad, formando geles y emulsiones que resisten a una amplia gama de tratamientos térmicos, aun en presencia de sal. Es ingrediente para productos alimenticios, nutracéuticos, farmacéuticos y cosméticos. La proteína Inca Inchi es utilizada como una excelente fuente para la alimentación humana.





COMPOSICION DE LA HARINA PROTEICA INCA INCHI

ANALISIS REPRESENTATIVO %

Proteína Base seca, min.	>62.00
Humedad, máx.	6.90
Grasa	
%Omega 3: 3.5%	
%Omega 6: 1.8%	6.18
%Omega 9: 0.7%	
Fibra	4.14
Carbohidratos	20
Ceniza	5.45
Energía por ración (Kcal/100)	415

PROPIEDADES FISICAS

Color	Crema
Sabor	Neutral
PH	6.47
Tamaño de partícula	80 -100 Mesh

CALIDAD BACTEREOLOGICA

Organismos mesofilos	<10,000/g
Salmonella	Negativo
E. Coli (NMP/g)	Negativo
Hongos y levaduras (UFC/g)	<100

Los aminoácidos esenciales no los puede producir el cuerpo. En consecuencia deben provenir de los alimentos

CALIDAD NUTRITIVA

Se llama aminoácidos no esenciales a los que el cuerpo puede sintetizar sin requerir la ingesta directa en una dieta

COMPOSICION AMINOACIDOS

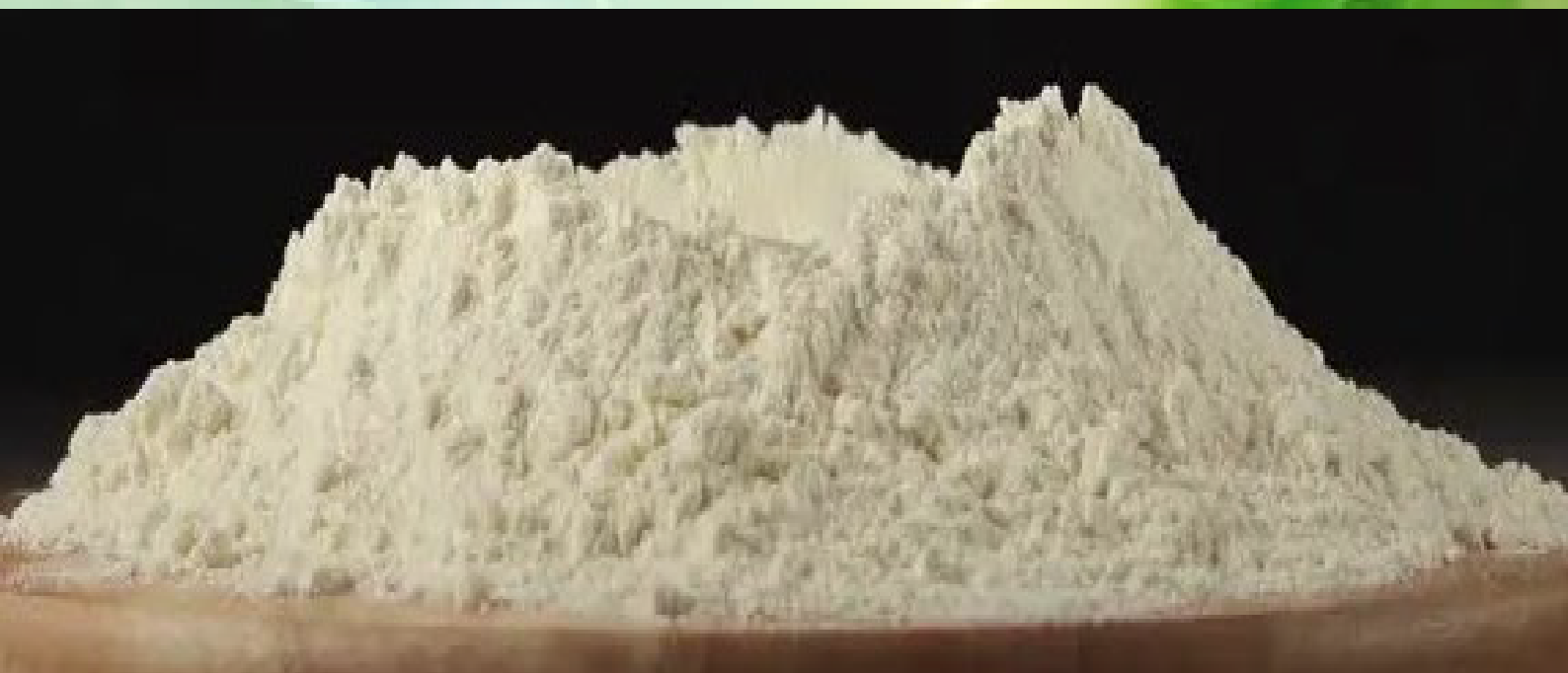
(gm/100 gm Proteína)

Esenciales:

Isoleucina	5.0
Leucina	6.4
Lisina	4.3
Metionina	1.2
Fenilalanina	2.4
Treonina	4.3
Triptofano	2.9
Valina	4.0
Histidina	2.6

No Esenciales:

Alanina	3.6
Cisteína	2.5
Aspargina	11.1
Glutamina	13.3
Glicina	11.8
Prolina	4.8
Serina	6.4
Tirosina	5.5
Arginina	5.5





STINVILLE
AGROINDUSTRIAS
AMAZONICAS

Inca Inchi



LA HARINA PROTEICA INCA INCHI

Presentaciones: con marca Inca Inchi o marca propia

Harina gelatinizada, envasado:

- ❖ Bolsas zipper alimentarias de 50 grs., 250 grs., 500 grs.
- ❖ Frascos alimentarios de 2 kilos neto
- ❖ Caja de 20 kilos conteniendo 4 bolsas de 5 kilos neto



Bolsas zipper alimentarias
de 50 grs., 250 grs., 500 grs.



Frascos alimentarios de 2 kilos neto



Caja de 20 kilos con 4 bolsas de 5 kilos neto



Instrucciones

Dosis diaria sugerida: 50 gr.

Ingredientes

100% semillas orgánicas
seleccionadas
de Sacha Inchi





Almacenaje y vida útil

Almacenar a temperatura no mayor de 18° C (64 ° F) y 60% de humedad relativa, en un lugar fresco y seco para preservar su tiempo de uso y mantener el buen sabor y calidad. Vida útil: 24 meses

Embalaje al granel y Transporte

DESCRIPCION	CANTIDAD	PESO	KILOS	DIMENSION cm
HARINA INCA INCHI POR CAJA	1	Peso Neto	20	
CAJA VACIA	1		0.75	19x40x50
HARINA INCA INCHI Y PESO DE LA CAJA	1	Peso Bruto	20.75	
PALLET VACIO	1		25	110x120x15
HARINA INCA INCHI POR PALLET	1	Peso Neto	1,200	
HARINA INCA INCHI Y CAJAS POR PALLET	60 Cajas	Peso Bruto	1,245	110x120x200
HARINA INCA INCHI, CAJAS Y PALLET	1	Peso Bruto	1,275	110x120x200
HARINA INCA INCHI POR CONTENEDOR 20'	600 Cajas	Peso Neto	12,000	
PALLETS POR CONTENEDOR DE 20'	10 Pallets	Peso Bruto	12,700	
HARINA INCA INCHI POR CONTENEDOR 40'	1,200 Cajas	Peso Neto	24,000	
PALLETS POR CONTENEDOR DE 40'	20 Pallets	Peso Bruto	25,400	



CERTIFICACIONES

