



| | | |
|---|---------------------------------|--------------------------|
|  AGROEXPORT Fecha de emisión: 30-01-2025 | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA | CÓDIGO: ET-CCC-12 |
| | PRODUCTO FINAL -AMARANTO | |

AMARANTO


| | | | | | |
|-----------------------|-------------------------------|----------------------|-------------------------------|----------------------|------------------------|
| _____ | | _____ | | _____ | |
| Elaborado por: | | Revisado por: | | Aprobado por: | |
| Cargo | Coordinador de Calidad | Cargo | Gerente Prod. Agrícola | Cargo | Gerente General |
| Fecha | 30-01-2025 | Fecha | 30-01-2025 | Fecha | 30-01-2025 |

“El presente documento una vez impreso se convierte en COPIA NO CONTROLADA”.

| | | |
|--|---------------------------------|--------------------------|
|  | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA | CÓDIGO: ET-CCC-12 |
| | PRODUCTO FINAL -AMARANTO | |
| Fecha de emisión: 30-01-2025 | | Revisión: 01 |

0. Registro de cambios realizados en el documento

| VERSIÓN | FECHA EMISIÓN | IDENTIFICACIÓN DE LOS CAMBIOS EN EL DOCUMENTO |
|---------|---------------|---|
| 1 | 01-04-2024 | Documento inicial por migración a Sistema de inocuidad alimentaria. |
| 1 | 30-01-2025 | Revisión anual del documento, no existen modificaciones. |

| | | |
|--|---------------------------------|--------------------------|
|  | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA | CÓDIGO: ET-CCC-12 |
| | PRODUCTO FINAL -AMARANTO | |
| Fecha de emisión: 30-01-2025 | | Revisión: 01 |

AGROEXPORT se encarga de seleccionar una variedad de amaranto.

Nombre común: Amaranto
Nombre científico: *Amaranthus Sp.*
Composición: 100% amaranto en grano.

| INFORMACIÓN FÍSICOQUÍMICA Y ORGANOLEPTICA | |
|---|--|
| Propiedades | AMARANTO |
| Color del grano | Blanco cremoso |
| Sabor y aroma | Suave, agradable, propio de la semilla |
| Apariencia | Homogénea. |
| Pureza* | 99.90 % |
| Tamaño de grano | 1 a 1.5 mm. de diámetro. |
| Peso de grano | 1,1 g. (1000 semillas) |
| Peso volumétrico (g/L) | 850 aprox. |
| Material extraño | ≤ 0,05%, de los cuales: Minerales y Material inerte de origen vegetal asociado a la materia prima. |
| Semillas Dañadas | ≤0,5% |
| Humedad | 12 % Max. |



Fuente: Laboratorio AGROEXPORT

*Datos Sujetos a modificación de acuerdo a requerimiento de los clientes.


| INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Para 100 g) | |
|---|------|
| Fuente: Datos para información referencial. | |
| Energía Kcal | 377 |
| Carbohidratos g | 64.5 |
| Proteínas g | 14.5 |
| Grasas g | 7.1 |
| Fibra g | 2.5 |
| Agua g | 12 |
| Potasio mg | 640 |
| Calcio mg | 236 |
| Hierro mg | 7.5 |
| Fosforo mg | 453 |
| Tiamina mg | 0.3 |
| Riboflavina mg | 0.15 |
| Niacina mg | 0.4 |
| Vitamina C mg | 2.4 |

| AMARANTO-PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS | |
|---|------------------|
| Fuente: AgroExport/ Datos referenciales | |
| Salmonella (UCF/g) | Negativo en 125g |

| INFORMACIÓN TÉCNICA* | |
|--------------------------------|--|
| Descripción del Proceso | Limpieza, clasificación, separación de granos enteras por tamaño, peso y color para posteriormente proceder al fraccionado |
| Enfermedades | Controladas mediante productos autorizados. |
| Plagas | Controladas por producto autorizados. |
| Tipo de Selección | Mecanizado y Óptico |
| Peso unitario | 30 Kg, 50 Kg |
| Empaque | Envasado en bolsas sin impresión y cosida con hilo de poliéster blanco junto con una etiqueta con la información necesaria, aprobada por el cliente. |
| Material de empaque | Bolsas de polipropileno o papel kraft*, hilo para coser la bolsa y etiqueta de papel o BOPP. |

Fuente: Datos AGROEXPORT

*Datos Sujetos a modificación de acuerdo a requerimiento de los clientes

| | | |
|--|---------------------------------|--------------------------|
|  | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA | CÓDIGO: ET-CCC-12 |
| | PRODUCTO FINAL -AMARANTO | |
| Fecha de emisión: 30-01-2025 | | Revisión: 01 |

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

- **TRATAMIENTO TECNOLÓGICO**

Producto no irradiado

- **CONDICIONES DE CONSERVACIÓN**

Temperatura ambiente, evitar contacto directo con el suelo y la luz, mantener en lugar fresco y seco.

- **VIDA UTIL:** 2 años en función a buenas condiciones de almacenamiento.

- **DISTRIBUCION**

Transporte en contenedor, debidamente inspeccionado y acondicionado con humidificadores y forrado con papel cartón. El producto es transportado en contenedores por vía terrestre hasta el puerto marítimo para su transporte al destino final.

- **DECLARACIÓN ALÉRGENOS:**

El producto fue procesado en una planta donde se procesa sésamo.

El producto no contiene gluten.



- **DECLARACIÓN GMO (Organismo Modificado Genéticamente)**

Este producto no se deriva de un organismo genéticamente modificado.

- **INFORMACIÓN DE LA ETIQUETA. Ver Anexo**

- **SISTEMA DE CODIFICACIÓN- LOTE**

El sistema de codificación que se emplea, utiliza las letras iniciales del producto obtenido en mayúsculas, seguido del No de orden de producción y posteriormente el año, separados por guiones, por ejemplo:

AMG- 58-24

Donde: **AMG:** Amaranto en Grano, **58:** No. De orden de producción, **24:** Año 2024

- **USO ESPERADO**

Producto para consumo humano, destinado a la venta al por mayor.

- **APLICACIONES (Información para el consumidor)**

Para pastelería y repostería, aplicaciones medicinales. Se puede utilizar como cereal para desayunos.

- **PROPIEDADES**

Por su valor nutricional es ideal en la dieta de bebés, estudiantes, deportistas, personas convalecientes y de la tercera edad.

El amaranto no contiene gluten por lo que es recomendable para las personas que no lo toleran (celiacos).

El consumo de amaranto no tiene restricciones de ninguna índole pudiendo ser consumida por el público en general a cualquier hora del día. También se emplea como base en papillas sopas, tortillas, platos de fondo, bebidas, postres; para enriquecer otras harinas; en la preparación de barras energéticas, musli, etc.