

QUINOA FRANCAIS

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Goût et odeur typiques du Quinoa.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

<i>Germes Mésophiles à 30° C</i>	< 1.000.000/g.	<i>Coliformes totaux</i>	< 50.000/g.
<i>Moisissures</i>	< 5.000/g.	<i>E. Coli</i>	< 100/g.
<i>Levures</i>	< 5.000/g.	<i>Salmonelles</i>	Absence/25g.

RESIDUS DE PESTICIDES

Les produits sont conformes à la réglementation européenne en vigueur sur les pesticides

METAUX LOURDS / MYCOTOXINES

Les produits sont conformes à la réglementation européenne en vigueur

CONDITIONNEMENT

- . Boîte 1 kg / sixain de 6 boîtes
- . Sac 25 kg

PALETTISATION (cm)

- 95 cartons / palette (80 x 120)
- 21 sacs / palette (80 x 120)
- 40 sacs / palette (100 x 120)

IONISATION

Oui Non

Le produit est-il ionisé ?

☐☒

Un ou plusieurs composants du produit sont-ils ionisés ?

☐☒

OGM

Produit soumis à étiquetage au titre des règlements CE n°1829/2003 ou CE 1830/2003 ?

Oui

☐

Non

☒

DLUO

- . 18 mois ; à conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

Responsable Qualité:



TIPIAK ÉPICERIE
SAS au capital de 1 281 520 €
D2A Nantes Atlantique
SAINT AIGNAN DE GRAND LIEU
BP 5 - 44860 PONT SAINT MARTIN