

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

FT CE 401

Edition: 19.03.14

QUINOA FRANCAIS

Indice de révision

G

DEFINITION

Le Quinoa (Chenopodium Quinoa), cultivé en France, est récolté, trié puis conditionné. La variété de quinoa français est naturellement sans saponine.

INGREDIENT /ALLERGENES (Selon la réglementation européenne en vigueur)

| Boîte 1 kg | Sac 25 kg |
|--|--------------------------------------|
| 100 % quinoa | 100 % quinoa |
| | |
| Traces possibles d'œuf, gluten et céleri | Traces possibles de gluten et céleri |

DECLARATION D'ETIQUETAGE

Ouinoa

ORIGINE GEOGRAPHIQUE

Produit en France

Origine matière première : France

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect : Grains ronds, légèrement aplatis de couleur blonde

Granulométrie : Refus au tamis de 2,00 mm : < 10 %

sous 1,25 mm : < 10 %

 Humidité
 < 14 %</td>

 Densité
 0,81 +/- 0,5

Teneur en saponine : cible ⇒ absence

: tolérance ⇒ < 0.11 % maxi

VALEURS NUTRITIONNELLES

| Valeurs moyennes sur produit cru | Pour 100 g | |
|----------------------------------|------------|--|
| Valeur énergétique | 1525 kJ | |
| | 362 kcal | |
| Matières grasses | 5,8 g | |
| dont acides gras saturés | 0,7 g | |
| Glucides | 60 g | |
| dont sucres | 3 g | |
| Protéines | 14 g | |
| Sel | 0 g | |

PREPARATION

| Etui 1 kg | Sac 25 kg |
|--|---|
| ① Portez à ébullition 4 litres d'eau salée. ② Versez 1 kg de quinoa. ③ | ① Versez 1 volume de Quinoa dans de l'eau salée bouillante ② Cuire 12 |
| Faites cuire pendant 12 à 16 minutes en remuant de temps en temps. ④ | à 16 minutes à feu doux. ③ Egoutter et accomoder (60 g / personne) |
| Egouttez le Quinoa à l'aide d'un chinois. Ajoutez du beurre. | |

Responsable Qualité :

A g



Épicerie SPECIFICATIONS TECHNIQUES **FT CE 401** Edition: Indice de révision **QUINOA FRANCAIS** G 19.03.14 CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES Goût et odeur typiques du Quinoa. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES Germes Mésophiles à 30° C < 1.000.000/g. Coliformes totaux < 50.000/g. 5.000/g. E. Coli Moisissures < 100/g. Levures < 5.000/g. Salmonelles 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)

NT - --

IONISATION

| | Oui | Non |
|---|-----|-------------------------|
| Le produit est-il ionisé ? | | $\overline{\checkmark}$ |
| Un ou plusieurs composants du produit sont- ils ionisés ? | | $\overline{\checkmark}$ |

OGM

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

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

2/2