

**DEFINITION**

Le Quinoa Gourmand® Bio est un mélange élaboré à partir de deux variétés de Quinoa biologique, de semoule de blé dur précuite et non précuite biologique et de blé dur concassé précuit biologique.

**LISTE DES INGREDIENTS**

Quinoas\* (blanc et rouge) (38,6 %), boulgour\* (**blé dur précuit (gluten)** (31,4 %)), semoule de **blé dur\* (gluten)** (20 %), semoule de **blé dur précuite\* (gluten)** (10%).

\* *Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique*

*Produit issu de l'agriculture biologique certifié bio par Ecocert FR-BIO 01 – N/N° identification ECOCERT : 44/20349*

**DENOMINATION LEGALE DU PRODUIT**

Préparation à base de quinoas biologiques rouge et blanc, de boulgour biologique, de semoule de blé dur biologique non précuite et précuite.

**ALLERGENES**

|  | Présent dans le Produit ?<br>Oui / Non | Risque contamination<br>croisée ? Oui / Non |
|--|--|---|
| * <b>LAIT</b> et/ou produits à base de lait  | Non                                    | <b>Oui</b>                                  |
| Caséine/Caséiniers de sodium   | Non                                    | <b>Oui</b>                                  |
| Protéines de lait de vache   | Non                                    | <b>Oui</b>                                  |
| Lactose  | Non                                    | <b>Oui</b>                                  |
| * <b>ŒUFS</b> et/ou produits à base d'œufs   | Non                                    | <b>Oui</b>                                  |
| * <b>SOJA</b> et/ou produits à base de soja (Protéines de soja, huile de soja...)                      | Non                                    | <b>Oui</b>                                  |
| * <b>CEREALES</b> contenant du <b>GLUTEN</b> :   | <b>Oui</b>                             | /   |
| Blé  | <b>Oui</b>                             | /   |
| Seigle   | Non                                    | <b>Oui</b>                                  |
| Triticale  | Non                                    | Non   |
| Orge   | Non                                    | <b>Oui</b>                                  |
| Avoine   | Non                                    | <b>Oui</b>                                  |
| Epeautre   | Non                                    | <b>Oui</b>                                  |
| Kamut  | Non                                    | <b>Oui</b>                                  |
| Autres :   | Non                                    | Non   |
| * <b>POISSON</b> et/ou produits à base de poisson  | Non                                    | Non   |
| * <b>CRUSTACES</b> et/ou produits à base de crustacés  | Non                                    | Non   |
| * <b>MOLLUSQUES</b> et produits à base de mollusques   | Non                                    | Non   |
| * <b>FRUITS A COQUE</b> et dérivés :   |  |   |
| Amande   | Non                                    | Non   |
| Noix   | Non                                    | Non   |
| Noix de cajou  | Non                                    | Non   |
| Noix du Brésil   | Non                                    | Non   |
| Noix de macadamia  | Non                                    | Non   |
| Noix de pécan  | Non                                    | Non   |
| Noisette   | Non                                    | Non   |
| Pistache   | Non                                    | Non   |
| Châtaigne  | Non                                    | Non   |
| Autres :   | Non                                    | Non   |
| * <b>ARACHIDE</b> et/ou produits à base d'arachide   | Non                                    | Non   |
| * Anhydrides sulfureux et <b>SULFITES</b> (E220→E227) > 10ppm (Préciser la quantité maximale en mg/kg) | Non                                    | Non   |
| * <b>CELERI</b> et/ou produits à base de céleri  | Non                                    | <b>Oui</b>                                  |
| * <b>MOUTARDE</b> et produits à base de moutarde   | Non                                    | <b>Oui</b>                                  |
| * <b>LUPIN</b> et produits à base de lupin   | Non                                    | <b>Oui</b>                                  |
| * <b>SESAME</b> et/ou produits à base de sésame  | Non                                    | Non   |
| * <b>PIGNON DE PIN</b>   | Non                                    | Non   |
| * <b>LATEX NATUREL</b>   | Non                                    | Non   |

**DECLARATION ALLERGENES** (Selon la réglementation européenne)

Traces possibles de lait, œuf, soja, céleri, moutarde et lupin.

**DECLARATION D'ORIGINE**

Origine de fabrication du produit fini : Fabriqué en France

Origine quinoa bio : Pérou / Bolivie

**VALEURS NUTRITIONNELLES**

| Valeurs moyennes sur produit cru             | Pour 100 g          |
|--|---------------------|
| Valeur énergétique                           | 1491 kJ<br>353 kcal |
| Matières grasses<br>dont acides gras saturés | 3.4 g<br>0.54 g     |
| Glucides<br>dont sucres                      | 64.5 g<br>2 g       |
| Fibres alimentaires                          | 6 g                 |
| Protéines                                    | 13 g                |
| Sel  | 0 g                 |

**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

*Aspect* : mélange de graines aux couleurs contrastées (crème, rouge)

*Goût et odeur* : Typiques du quinoa et du blé

**CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES**

*Germes Mésophiles à 37° C*

< 1 000 000/g.

*Coliformes totaux*

< 50 000/g

*Moisissures*

< 10 000/g.

*E. Coli*

< 100/g.

*Levures*

< 50 000/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**

. Sac papier 4,5 kg

**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**

. 2 ans ; à conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.