

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

DECLARATION ALLERGENES (Selon la réglementation européenne)

Traces possibles de fruits à coques, 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 sec	Pour 100 g
Valeur énergétique	1491 kJ 353 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	3.4 g 0.5 g
Glucides dont sucres	65 g 2 g
Fibres alimentaires	6 g
Protéines	13 g
Sel	0.02 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.