

Edition :

17.03.20

# QUINOA SOL<sup>®</sup>

Indice de révision  
**H**

## DEFINITION

Quinoa Sol<sup>®</sup> est un mélange élaboré à base de quinoas blanc et rouge, de blé dur précuit, de semoule de blé dur précuite, agrémenté de poivrons rouges et parfumé aux épices douces.

## LISTE DES INGREDIENTS

Quinoas (blanc, blond et rouge) (55%), blé dur précuit (**gluten**) (16%), semoule de blé dur précuite (**gluten**) (15%), pépites de lupin, huiles végétales (tournesol et olive), maltodextrine, plantes aromatiques, sel, arômes naturels (**lait, lactose**), poivrons rouges déshydratés (0,75 %), épices (**moutarde**) (0,6%), fécule, poudre d'oignon, sucre, poudre d'ail.

## DENOMINATION LEGALE DU PRODUIT

Préparation à base de quinoas, blé dur précuit, aromatisée aux épices

## ALLERGENES

<i>Etui 1 kg - 1</i>	<i>Sac 4 kg - 2</i>
Traces possibles de soja, poissons, crustacés, mollusques, fruits à coque, céleri, sésame	Traces possibles d'œuf, soja, poissons, crustacés, mollusques, fruits à coque, céleri, sésame

	Présent dans le Produit ? Oui / Non	Risque contamination croisée ? Oui / Non	
		1	2
* <b>LAIT</b> et/ou produits à base de lait	<b>Oui</b>	/	/
Caséine/Caséiniers de sodium	Non	<b>Oui</b>	<b>Oui</b>
Protéines de lait de vache	<b>Oui</b>	/	/
Lactose	<b>Oui</b>	/	/
* <b>ŒUFS</b> et/ou produits à base d'œufs	Non	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>Oui</b>
* <b>CEREALES</b> contenant du <b>GLUTEN</b> :	<b>Oui</b>	/	/
Blé	<b>Oui</b>	/	/
Seigle	Non	<b>Oui</b>	<b>Oui</b>
Triticale	Non	<b>Oui</b>	<b>Oui</b>
Orge	Non	<b>Oui</b>	<b>Oui</b>
Avoine	Non	<b>Oui</b>	<b>Oui</b>
Epeautre	Non	<b>Oui</b>	<b>Oui</b>
Kamut	Non	<b>Oui</b>	<b>Oui</b>
Autres :	Non	Non	Non
* <b>POISSON</b> et/ou produits à base de poisson	Non	<b>Oui</b>	<b>Oui</b>
* <b>CRUSTACES</b> et/ou produits à base de crustacés	Non	<b>Oui</b>	<b>Oui</b>
* <b>MOLLUSQUES</b> et produits à base de mollusques	Non	<b>Oui</b>	<b>Oui</b>
* <b>FRUITS A COQUE</b> et dérivés :			
Amande	Non	<b>Oui</b>	<b>Oui</b>
Noix	Non	<b>Oui</b>	<b>Oui</b>
Noix de cajou	Non	<b>Oui</b>	<b>Oui</b>
Noix du Brésil	Non	<b>Oui</b>	<b>Oui</b>
Noix de macadamia	Non	<b>Oui</b>	<b>Oui</b>
Noix de pécan	Non	<b>Oui</b>	<b>Oui</b>
Noisette	Non	<b>Oui</b>	<b>Oui</b>
Pistache	Non	<b>Oui</b>	<b>Oui</b>
Châtaigne	Non	<b>Oui</b>	<b>Oui</b>
Autres :	Non	Non	Non
* <b>ARACHIDE</b> et/ou produits à base d'arachide	Non	Non	Non
* Anhydrides sulfureux et <b>SULFITES</b> (E220→E227) > 10ppm (Préciser la quantité maximale en mg/kg)	Non	Non	Non
* <b>CELERI</b> et/ou produits à base de céleri	Non	<b>Oui</b>	<b>Oui</b>
* <b>MOUTARDE</b> et produits à base de moutarde	<b>Oui</b>	/	/
* <b>LUPIN</b> et produits à base de lupin	<b>Oui</b>	/	/
* <b>SESAME</b> et/ou produits à base de sésame	Non	<b>Oui</b>	<b>Oui</b>
* <b>PIGNON DE PIN</b>	Non	<b>Oui</b>	<b>Oui</b>
* <b>LATEX NATUREL</b>	Non	<b>Oui</b>	<b>Oui</b>

## DECLARATION D'ORIGINE

Origine de fabrication du produit fini : Fabriqué en France

Origine quinoas : France / Pérou

Responsable Qualité: 

**VALEURS NUTRITIONNELLES**

Valeurs nutritionnelles moyennes (sur produit remis en œuvre)	Pour 100 g
Valeur énergétique	477 kJ 113 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	2 g 0.2 g
Glucides dont sucres	18 g 2.3 g
Fibres alimentaires	3.8 g
Protéines	4.3 g
Sel	0.43 g

**PREPARATION**

<b>Etui 1 kg</b>	<b>Sac 4 kg</b>
1) Portez 2 litres d'eau à ébullition. 2) Versez 1 kg de Quinoa Sol®. 3) Mélangez et laissez cuire 10 min à couvert sur feu doux, en remuant régulièrement, jusqu'à l'évaporation totale de l'eau. 4) Laissez reposer quelques minutes avant de servir. Pas besoin d'égoutter !	<b>Cuisson four chaleur vapeur :</b> 1/ Préchauffez le four en mode vapeur. 2/ Versez 2 kg de Quinoa Sol® + 3 litres d'eau. Mélangez. 3/ Faites cuire 30 min chaleur vapeur à découvert. 4/ Après cuisson mélangez de nouveau, couvrez et laissez reposer 30 min avant de servir ! <b>Cuisson four chaleur sèche :</b> 1/ Préchauffez le four à 140°C. 2/ Versez 2 kg de Quinoa Sol® + 4 litres d'eau. Mélangez. 3/ Faites cuire 50 min à 140°C chaleur sèche à couvert. 4/ Après cuisson mélangez de nouveau, couvrez et laissez reposer 30 min avant de servir !

**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

*Aspect* : mosaïque de couleurs : quinoa, couscous et boulgour de couleur jaune avec petits marquants d'herbes vertes, agrémentés poivrons rouges et pépites de lupin jaune.

*Goût/odeur* : goût d'épices.

**CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES**

<i>Germes Mésophiles à 37° C</i>	< 1 000 000/g.	<i>E. Coli</i>	< 100/g.
<i>Moisissures</i>	< 10 000/g.	<i>Staphylocoques</i>	< 100/g.
<i>Levures</i>	< 50 000/g.	<i>Salmonelles</i>	Absence/25g.
<i>Coliformes totaux</i>	< 50 000/g.		

**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 (2 x 500 g) / sixain de 6 boîtes
- . Sac 4 kg

Responsable Qualité:



Edition :

17.03.20

# QUINOA SOL<sup>®</sup>

Indice de révision  
**H**

## IONISATION

**Oui**      **Non**

Le produit est-il ionisé ?

Un ou plusieurs composants du produit sont-ils ionisés ?

## OGM

**Oui**      **Non**

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

## DLUO

. 15 mois

A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.



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

**Responsable Qualité**

TEL : +33 (0)2.40.32.11.11 - FAX : +33 (0)2.40.32.11.30