

Edition :  
23/03/22

Indice de révision  
**B**

# QUINOA BLANC BIO DU BERRY / BIO DE FRANCE

## DEFINITION

Le Quinoa (Chenopodium Quinoa), cultivé en France, plus précisément dans le Berry, région Centre, est récolté, trié puis conditionné.

La variété de quinoa français est naturellement sans saponine.

## LISTE DES INGREDIENTS

100 % quinoa blanc\*

\* *Ingrédient issu 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

Quinoa blanc biologique

## ALLERGENES

	Présent dans le produit ? Oui / Non	Risque contamination croisée ? Oui / Non
* <b>LAIT</b> et/ou produits à base de lait	Non	Oui
Caséine/Caséiniers de sodium	Non	Oui
Protéines de lait de vache	Non	Oui
Lactose	Non	Oui
* <b>ŒUFS</b> et/ou produits à base d'œufs	Non	Non
* <b>SOJA</b> et/ou produits à base de soja (Protéines de soja, huile de soja...)	Non	Non
* <b>CEREALES</b> contenant du <b>GLUTEN</b> :	Non	<b>Oui</b>
Blé	Non	<b>Oui</b>
Seigle	Non	Non
Triticale	Non	Non
Orge	Non	Non
Avoine	Non	Non
Epeautre	Non	<b>Oui</b>
Kamut	Non	Non
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 ( <u>Préciser</u> la quantité maximale en mg/kg)	Non	Non
* <b>CELERI</b> et/ou produits à base de céleri	Non	Non
* <b>MOUTARDE</b> et produits à base de moutarde	Non	Non
* <b>LUPIN</b> et produits à base de lupin	Non	Non
* <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 gluten.

## DECLARATION D'ORIGINE

Origine de fabrication du produit fini : Fabriqué en France

Origine quinoa : France

Responsable Qualité :



Edition :  
23/03/22

Indice de révision  
**B**

# QUINOA BLANC BIO DU BERRY / BIO DE FRANCE

## CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

<i>Aspect</i>	: Grains ronds, légèrement aplatis de couleur blonde
<i>Granulométrie</i>	: Grains compris en moyenne entre 1 et 2 mm
<i>Humidité</i>	< 14 %
<i>Teneur en saponine</i>	: cible ⇨ absence : tolérance ⇨ < 0.12 % maxi

## VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeurs moyennes sur produit cru	Pour 100 g
Valeur énergétique	1517 kJ 372 kcal
Matières grasses	6.3 g
dont acides gras saturés	0.8 g
Glucides	59 g
dont sucres	3.9 g
Fibres alimentaires	5.7 g
Protéines	17 g
Sel	0 g

## PREPARATION

Cuisson rapide créole	Cuisson four chaleur vapeur	Cuisson four chaleur sèche
① Portez 5 litres d'eau salée à ébullition ② Versez 1.4 kg de Quinoa blanc bio de France ③ Faites cuire pendant 6 minutes en remuant de temps en temps ④ Egouttez le Quinoa à l'aide d'un chinois. Ajoutez un peu de matière grasse de votre choix	① Préchauffez le four en mode vapeur ② Versez 2.8 kg de Quinoa blanc bio de France et graissez avec la matière grasse de votre choix (200 g) ③ Ajoutez le sel et 4 litres d'eau. Mélangez ④ Faites cuire 20 min. en chaleur vapeur à découvert ⑤ Après cuisson, mélangez de nouveau, couvrez et laissez reposer 30 min. avant de servir.	① Préchauffez le four à 140°C ② Versez 2.8 kg de Quinoa blanc bio de France et graissez avec la matière grasse de votre choix (100 g) ③ Ajoutez le sel et 2.8 litres d'eau. Mélangez ④ Faites cuire 35 min. à 140°C chaleur sèche à couvert ⑤ Après cuisson, mélangez de nouveau.

## CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Goût et odeur typiques du Quinoa.

## CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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

Responsable Qualité :



Edition :

23/03/22

Indice de révision

B

# QUINOA BLANC BIO DU BERRY / BIO DE FRANCE

## CONDITIONNEMENT

. Boîte 1.4 kg / sixain de 6 boîtes

## IONISATION

Le produit est-il ionisé ?

Oui

Non

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:

