

Edition :  
23/07/24

**QUINOA BLANC  
(QUINOA DE France)**

Indice de révision  
**A**

**DEFINITION**

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

**LISTE DES INGREDIENTS**

100 % quinoa blanc

**DENOMINATION LEGALE DU PRODUIT**

Quinoa blanc

**ALLERGENES**

	Présent dans le produit ? Oui / Non	Risque contamination croisée ? Oui / Non
* <b>LAIT</b> 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
* <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	<b>Oui</b>
* <b>CEREALES</b> contenant du <b>GLUTEN</b> :	Non	<b>Oui</b>
Blé	Non	<b>Oui</b>
Seigle	Non	<b>Oui</b>
Triticale	Non	<b>Oui</b>
Orge	Non	<b>Oui</b>
Avoine	Non	<b>Oui</b>
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	<b>Oui</b>
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 gluten, soja, fruits à coque, céleri, moutarde et lupin

**DECLARATION D'ORIGINE**

Origine de fabrication du produit fini : Fabriqué en France  
Origine quinoa : France

Responsable Qualité :



Edition :  
23/07/24

**QUINOA BLANC  
(QUINOA DE France)**

Indice de révision  
**A**

**CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

*Aspect* : Grains ronds, légèrement aplatis de couleur blonde  
*Granulométrie* : Grains compris en moyenne entre 1 et 2 mm  
*Humidité* < 14 %  
*Teneur en saponine* : cible ⇨ absence  
: tolérance ⇨ < 0.12 % 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
Fibres alimentaires	8 g
Protéines	14 g
Sel	0 g

**PREPARATION**

① Portez à ébullition 4 litres d'eau salée ② Versez 1 kg de Quinoa blanc ③ Faites cuire pendant 12 à 16 minutes en remuant de temps en temps ④ Egouttez le Quinoa à l'aide d'un chinois. Ajoutez du beurre.

**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

**CONDITIONNEMENT**

. Boîte 1 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**

                            

**DDM**

. 18 mois ; à conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.