

DEFINITION

Quinoa Sol[®] 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 et rouge) (51 %), semoule de **blé dur précuit (gluten)** (30 %), semoule de **blé dur (gluten)** (6 %), pépites de **lupin**, sel, poivrons rouge déshydratés (1,8 %), huile de tournesol, épices (**moutarde**) (0,9 %), arômes naturels, ail en poudre, persil déshydraté, oignon en poudre, amidon de pomme de terre.

DENOMINATION LEGALE DU PRODUIT

Préparation à base de quinoas et semoule de blé dur précuite, aromatisée aux épices

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	Oui
* 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	Oui
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	Oui	/
* LUPIN et produits à base de lupin	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 d'œufs, soja, fruits à coque et céleri.

DECLARATION D'ORIGINE

Origine de fabrication du produit fini : Fabriqué en France

Origine quinoas : France

VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes sur produit préparé	Sac 4 kg	Etui 1 kg
	Pour 100 g	
Valeur énergétique	585 kJ 139 kcal	524 kJ 124 kcal
Matières grasses	2 g	1.8 g
dont acides gras saturés	0.3 g	0.2 g
Glucides	23 g	21 g
dont sucres	1.6 g	1.5 g
Fibres alimentaires	2.8 g	2.5 g
Protéines	5.6 g	5 g
Sel	0.78 g	0.7 g

PREPARATION

Etui 1 kg	Sac 4 kg
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) Avec un peu de matière grasse, mélangez, couvrez et laissez reposer quelques minutes avant de servir. Pas besoin d'égoutter !	Cuisson four chaleur vapeur 100° C : 1/ Préchauffez le four en mode vapeur. 2/ Versez 2 kg de Quinoa Sol® + 3 litres d'eau. Mélangez. 3/ Faites cuire 30 min en chaleur vapeur à découvert. 4/ Après cuisson, mélangez de nouveau.

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

Edition :

25.07.23

QUINOA SOL[®]

Indice de révision

J

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 ?

DDM

. 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