

**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 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
* <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	<b>Oui</b>
* <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> :	<b>Oui</b>	/
Blé	<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	<b>Oui</b>
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	<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	Non
* <b>PIGNON DE PIN</b>	Non	Non
* <b>LATEX NATUREL</b>	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**

<b>Valeurs nutritionnelles moyennes sur produit préparé</b>	<b>Pour 100 g</b>
Valeur énergétique	585 kJ 139 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	2 g 0.3 g
Glucides dont sucres	23 g 1.6 g
Fibres alimentaires	2.8 g
Protéines	5.6 g
Sel	0.78 g

**PREPARATION**

<b>Etui 1 kg = 25 portions (120g / portion)</b>	Sac 4 kg + 6 litres d'eau + four vapeur = 100 assiettes de Quinoa Sol (120 g/assiette)
<p><u>Cuisson four chaleur vapeur</u> 1) Préchauffez le four en mode vapeur à 100°C 2) Versez 2 kg de Quinoa Sol et 3 litres d'eau à température ambiante. Mélangez 3) Faites cuire 30 minutes en chaleur vapeur à découvert 4) Après cuisson, mélangez et servez</p> <p><u>Cuisson pilaf sauteuse</u> 1) Portez 1,8 litres d'eau à ébullition 2) Versez 1 kg de Quinoa Sol 3) Mélangez et laissez cuire 10 minutes à couvert sur feu doux, en remuant régulièrement jusqu'à absorption totale de l'eau. 4) Ajoutez un peu de matière grasse, mélangez, couvrez et laissez reposer 5 minutes avant de servir. Pas besoin d'égoutter !</p>	<p><u>Cuisson four chaleur vapeur 100° C :</u> 1/ Préchauffez le four en mode vapeur. 2/ Versez 2 kg de Quinoa Sol<sup>®</sup> + 3 litres d'eau. Mélangez. 3/ Faites cuire 30 min en chaleur vapeur à découvert. 4/ Après cuisson, mélangez de nouveau.</p>

**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>Moissures</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 :

17.10.23

# QUINOA SOL<sup>®</sup>

Indice de révision  
**K**

## 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 €  
DZA 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