



Présentation	Définition	Mélange de céréales Bio comportant du boulgour (60%), du quinoa blond (20%), du quinoa rouge (14%) et des graines de courge (6%)	
	Origine	Boulgour Bio : Turquie, Chypre Quinoa blond Bio: Bolivie, Pérou, France, Espagne, Pays Bas Quinoa rouge Bio: Bolivie, Pérou, France, Espagne Graines de courge Bio: Autriche	
	Dénomination légale	Mélange de boulgour, quinoa et graines de courge issu de l'Agriculture Biologique	
	Process	Mélange	
	Conservation	24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité	
	Caractéristiques physico-chimiques	Critères d'analyses	Moyenne/Tolérance
Humidité		14% max	NF V03707
Microbiologie	Valeurs indicatives		
	Germes aérobies mésophiles	<100 000/g	NF EN ISO 4833
	Coliformes totaux	<10 000/g	NF V08 - 050
	Coliformes fécaux	< 2 000/g	NF V08 - 060
	Levures et moisissures	<1 500/g	NF V08 - 036
	E. coli	< 10/g	NF ISO 16649-2
Contaminants	Pesticides	Conforme à la réglementation en vigueur	
	Métaux lourds	Conforme à la réglementation en vigueur	
	Mycotoxines	Conforme à la réglementation en vigueur	
	OGM	Absence d'OGM, conforme à la réglementation CE 1829 / 2003 et 1830 / 2003 et leurs modifications.	
	Allergènes	Gluten	
	Ionisation	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.	



Valeurs nutritionnelles

Energie	1598kJ/380kcal	Fibres	8,6g
Matières grasses	8,7g	Protéines	15g
Dont AG saturés	1,3g	Sel	0,02g
Glucides	56 g		
Dont sucres	2,7g		

Valeurs données sur la base d'une analyse (pour 100 g de produit sec)

Applications

Le temps de cuisson est de 12 minutes

Aspect après cuisson :

- couleur : brun, brun verdâtre, jaune et rouge



Mentions légales

Cette fiche technique n'a pas de valeur contractuelle et n'a pour but que de donner un aperçu des spécifications et des avantages du produit. Pour recevoir des informations plus détaillées, nous vous invitons à prendre contact avec notre service commercial. La responsabilité de Vivien Paille ne saurait être engagée pour tous les inconvénients ou dommages inhérents à des conditions de stockage et / ou d'utilisation non conformes ou inadaptés au produit. Tous les éléments de cette fiche technique sont la propriété exclusive de Vivien Paille. En conséquence, vous ne pouvez en aucun cas et d'aucune manière, reproduire, représenter, diffuser, modifier, concéder tout ou partie de l'un des éléments de ce document sans l'accord préalable et exprès de Vivien Paille.



Presentation	Definition	This organic cereal mix consist of: bulgur (60%), white quinoa (20%), red quinoa (14%) and pumpkin seeds (6%)								
	Origin	Organic bulgur wheat : Turkey, Cyprus Organic white quinoa: Bolivia, Peru, France, Spain, the Netherlands Organic red quinoa: Bolivia, Peru, France, Spain Graines de courge Bio: Austria								
	Legal naming	Organic bulgur, quinoa and pumpkin seeds mix								
	Process	Mixing								
	Storage	24 months in a cool and dry place								
	Physico-chemical characteristics	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Analysis</th> <th>Average/Allowance</th> <th>Methods</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Moisture</td> <td>14% max</td> <td>NF V03707</td> </tr> </tbody> </table>				Analysis	Average/Allowance	Methods	Moisture	14% max
Analysis		Average/Allowance	Methods							
Moisture	14% max	NF V03707								
Microbiology	Indicative values									
	Total count	<100 000/g	NF EN ISO 4833							
	Total coliforms	<10 000/g	NF V08 - 050							
	Faecal coliforms	< 2 000/g	NF V08 - 060							
	Yeasts and moulds	<1 500/g	NF V08 - 036							
	E. coli	< 10/g	NF ISO 16649-2							
Contamination	Pesticides	According to legislation in place								
	Heavy metals	According to legislation in place								
	Mycotoxins	According to legislation in place								
	GMO	Absence of GMO in compliance with the regulations CE n°1829 / 2003 and 1830 / 2003 and their modifications.								
	Allergens	Gluten								
	Ionization	Absence of ionizing treatment on the delivered material.								



Nutritional values

Energy	1598kJ/380kcal	Fibers	8,6g
Fat	8,7g	Proteins	15g
Of which saturated	1,3g	Salt	0,02g
Carbohydrates	56 g		
Of which sugar	2,7g		

Values given on the basis of an analysis (for 100 g of dry product)

Application

The cooking time is 12 minutes

After cooking :

- Colour: brown, greenish brown, yellow and red



Legal disclaimer

This Technical sheet does not have a contractual value and gives an overview on specifications and benefits of the product. For more detailed information, please contact our sales department. Vivien Paille can not be held responsible for any inconvenience or damage involved by wrong or inappropriate storage and/or use. All information of this data sheet is the exclusive property of Vivien Paille. As a result, you may not and in any way, reproduce, perform, distribute, modify, license all or part of one of the parts of this document without the prior formal agreement of Vivien Paille.