

PRODUIT PF00317

UVC EAN 13 : 3111950275503

Matières Premières	Nom commercial	100 % Quinoa blanc		
	Nom latin	Chenopodium quinoa		
	Origine	Bolivie, Pérou, Equateur		
	Pays de transformation	France		
Caractéristiques moyennes du produit	Aspect	Diamètre : 1.5 mm +/-1mm		
	Couleur	Beige		
	Taux d'humidité	< 14%		
	Taux de pureté	>99.9%		
	Graines impropres à la consommation	< 1%		
	Graines autres couleurs	< 1%		
	Non OGM, non ionisé, traces de gluten, conforme à la législation européenne			
	Insectes	Absence		
Pesticides	Conforme à la législation en vigueur			
Valeurs Nutritionnelles Moyennes Pour 100g	Valeur énergétique	1520Kj / 360 kcal	Fibres	7 g
	Protéines	14.1 g	Sodium	0.013 g
	Glucides	60 g	Sucres	-
	Lipides	5.94 g	Acide gras saturés	0.65 g

PROCESS DE FABRICATION

Contrôle à réception et prélèvement d'échantillon / Tri / Conditionnement / Contrôle détection métallique/ Stockage

CONDITIONNEMENT

Conditionnement unitaire	Poids net	1 Kg		
	Spécifications	Emballages permettant une protection suffisante lors du stockage et de l'utilisation, ainsi qu'une identification facile. Pas d'attaches métalliques.		
	Identification	Etiquette d'identification sur les sacs		
Palettisation	Nombre UVC/ Colis	10		
	Nombre de colis / couche	12		
	Nombre de couches / palette	6		
	Nombre de colis / palette	72		
	Nombre UVC/ Colis	720		
	Poids total de la palette	745kg		
	Poids total des produits	720kg		
Hauteur de la palette	1.10m			
Support	Palette en bois : 80 × 120 cm			
Spécifications	Hauteur maximale de la charge : 150 cm Protection par film			
Poids Net	Selon commande			
Identification	Etiquette SSCC sur chaque palette.			
Durée et conditions de stockage		30 mois à compter de la date de fabrication, dans les conditions recommandées. Stockage à température ambiante, dans un endroit sec et aéré.		
Conditions de transport		Transport en emballage d'origine fermé, sur palette filmée.		
Conseils d'utilisation		Compter 80 g de produits sec par personne. Cuisson : A la casserole mettre dans trois fois leur volume d'eau froide et cuire pendant 10 à 15 minutes.		
Délais de livraison		6 jours ouvrés		

LISTE DES ALLERGENES **PRESENTS DANS LE PRODUIT**

Produit : Quinoa Blanc BIO

(Liste conforme à la directive 2006/142/CE amendant l'annexe III bis de la directive 2000/13/CE)

Allergène	Présent dans le produit	Peut être présent à l'état de traces
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten.	non	oui
Crustacés et produits à base de crustacés.	non	non
Œufs et produits à base d'œufs.	non	non
Poissons et produits à base de poisson.	non	non
Arachides et produits à base d'arachides.	non	non
Soja et produits à base de soja.	non	non
Lait et produits laitiers (y compris lactose)	non	non
Fruits à coque et produits dérivés.	non	non
Moutarde et produits à base de moutarde	non	non
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.	non	non
Sulfites en concentration d'au moins 10mg/L.	non	non
Céleri et produits à base de céleri.	non	non
Lupin et produits à base de lupin	non	non
Mollusques et produits à base de mollusques	non	non

Nous vous certifions que tous les produits que nous utilisons sont garantis sans Organisme Génétiquement Modifié et ne sont pas ionisées.

Nos produits sont conformes aux règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE.

Fait à Chaspuzac, le 30/10/2017

Par :

Marie ALLIGIER

Responsable qualité



Pour toute autre demande, nous consulter au :

Tel 04 71 08 09 10

Fax 04 71 08 06 66

Sabarot wassner – 2, rue des perdrix – Z.I. La combe – 43 320 Chaspuzac