

PRODUIT : PF01684

EAN 13 : 3111952016845

Liste d'ingrédients : 100% Quinoa blanc (Trace éventuelle de **gluten)**

| | | | | |
|--|---|---|--------------------|---------|
| Matières Premières | Nom commercial | Quinoa blanc (Trace éventuelle de gluten) | | |
| | Nom latin | <i>Chenopodium quinoa</i> | | |
| | Origines | Bolivie, Pérou, UE (dont France) | | |
| Caractéristiques Moyennes du produit | Aspect | Diamètre : 1.5 mm +/-1mm | | |
| | Couleur | Beige | | |
| | Humidité | <13% | | |
| | Graines impropres à la consommation | <1% | | |
| | Taux de pureté | >99.9% | | |
| | Graines autres couleurs | <1% | | |
| | Corps étrangers métalliques | Absence au-dessus des limites de détection : Ferreux 3mm – Non-ferreux 3mm – Inox : 3mm | | |
| | Insectes | Absence | | |
| | Pesticides, métaux lourds, mycotoxines | Conforme à la réglementation en vigueur | | |
| | Aucune réclamation pour contamination par insecte ne sera prise en compte au-delà de deux mois après réception de la marchandise. | | | |
| Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour 100 g | Valeur énergétique | 1510 KJ / 358 Kcal | Fibres | 7 g |
| | Protéines | 14.1 g | Sel | 0.013 g |
| | Glucides | 58.1 g | Sucres | 2 g |
| | Lipides | 6.07 g | Acide gras saturés | 0.71 g |

PROCESS DE FABRICATION

Contrôle à réception et prélèvement d'échantillon / Conditionnement / Passage aux détecteurs à méaux / Stockage / Expédition

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 | Marquage thermotransfert de la Date de Durabilité Minimale et du numéro de lot | | |
| Palettisation | Nombre UVC / colis | 10 | | |
| | Nombre de colis / couche | 10 | | |
| | Nombre de couches / palette | 7 | | |
| | Nombre de colis / palette | 70 | | |
| | Nombre UVC / palette | 700 | | |
| | Poids total de la palette | 725 Kg | | |
| | Poids total des produits | 700 Kg | | |
| | Hauteur de la palette | 1.60m | | |
| | Support | Palette EUR en bois : 80 × 120 cm | | |
| Identification | Etiquette SSCC sur chaque palette | | | |

CONDITIONS DE CONSERVATION ET UTILISATION

| | |
|--|--|
| Durée et conditions de stockage | 36 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 secs par personne. Cuisson : A la casserole mettre dans trois fois leur volume d'eau froide et cuire pendant 10 à 15 minutes. |

LISTES DES ALLERGENES PRESENT DANS LE PRODUIT (Liste conforme au règlement INCO 1169/2011 et ses mises à jour)

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