

PRODUIT : PF04016

EAN 13 : 3111952020200

Liste d'ingrédients : 60% Quinoa blanc, 20% Quinoa rouge, 20% Quinoa noir (Traces éventuelles de **gluten et de **soja**)**

Matières premières	Nom commercial	Trio de quinoa (Traces éventuelles de gluten et de soja)		
	Origines	Pérou, Bolivie, Espagne, France		
	Tolérance \pm 5 % par ingrédient et à la mise en œuvre.			
Caractéristiques Moyennes du produit	Aspect	Diamètre : 1.5 mm +/- 1 mm		
	Couleur	Beige, rouge, noir		
	Humidité	< 13 %		
	Graines impropres à la consommation	Absence		
	Corps étrangers minéraux	Absence		
	Corps étrangers végétaux / graines étrangères	< 0.5 %		
	Taux de pureté	> 99.9 %		
	Corps étrangers métalliques	Absence au-dessus des limites de détection : Ferreux 3mm – Non-ferreux 3mm – Inox : 3mm		
	Insectes	Absence		
	Aucune réclamation pour contamination par insecte ne sera prise en compte au-delà de deux mois après réception de la marchandise.			
Pesticides, métaux lourds, mycotoxines		Conforme à la réglementation en vigueur		
Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour 100 g	Valeur énergétique	1490 Kj / 354 kcal	Fibres	7 g
	Protéines	14 g	Sel	0.01 g
	Glucides	58.1 g	Sucres	1 g
	Lipides	6.1 g	Acide gras saturés	0.7 g

PROCESS DE FABRICATION

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

CONDITIONNEMENT

Conditionnement unitaire	Poids Net	400g		
	Spécifications	Emballages permettant une protection suffisante lors du stockage et de l'utilisation, ainsi qu'une identification facile. Pas d'attaches métalliques.		
	Identification	Marquage au jet d'encre de la Date de Durabilité Minimale et du numéro de lot		
Palettisation	Nombre UVC / colis	12		
	Nombre de colis / couche	14		
	Nombre de couches / palette	8		
	Nombre de colis / palette	112		
	Nombre UVC / palette	1 344		
	Poids total de la palette	538 Kg		
	Poids total des produits	563 Kg		
	Hauteur de la palette	1.60m		
Support	Palette EUR en bois : 80 x 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	OUI
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.