

PRODUIT PF02523

EAN 3111952025236

Matières Premières	Ingrédient	100 % Quinoa blanc, traces éventuelles de gluten et soja		
	Nom latin	<i>Chenopodium quinoa</i>		
	Origine	France		
	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,			
	Insectes	Absence		
Valeurs Nutritionnelles Moyennes Pour 100g	Valeur énergétique	1539 Kj / 368 kcal	Fibres	7 g
	Protéines	14 g	Sel	0.01 g
	Glucides	64 g	Sucres	1 g
	Lipides	6.1 g	Acide gras saturés	0.7 g
	Contaminants	Conforme à la législation en vigueur		

PROCESS DE FABRICATION

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

CONDITIONNEMENT

Conditionnement unitaire	Poids net	2.5 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	1
	Nombre de colis / couche	12
	Nombre de couches / palette	16
	Nombre de colis / palette	192
	Poids total de la palette	505 kg
	Poids total des produits	480 kg
	Hauteur de la palette	1.60m
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	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 sec par personne. Cuisson : A la casserole mettre dans trois fois leur volume d'eau froide et cuire pendant 6 à 8 minutes.	
Délais de livraison	6 jours ouvrés	

LISTE DES ALLERGENES (LISTE CONFORME A LA REGLEMENTATION INCO 1169/2011 ET SES MISE A 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.