



FICHE TECHNIQUE	FT 1.1
QUINOA BIO	Dec- 20
	Page 1/1

PRESENTATION DU PRODUIT

DESCRIPTION : Quinoa issu de l'agriculture biologique

CONSERVATION : 24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité

APPLICATION :

Laver et rincer plusieurs fois le quinoa afin d'enlever l'amertume. Egoutter. Dans une casserole, verser le quinoa (70g par personne environ) dans 2 volumes d'eau bouillante, saler, couvrir et cuire pendant 12 min.

Egoutter

S'utilise en salade ou en accompagnement.

Aspect après cuisson :

- Saveur : agréablement parfumée
- après cuisson, les grains deviennent transparents. Le germe blanc est libéré.

ALLERGENES : AUCUN

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.

Ionisation : Absence de traitement ionisant sur la matière livrée

INFORMATIONS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES

VALEUR ENERGETIQUE (KJ / Kcal) 1494 / 354

LIPIDES (g)	6,1
dont AGS (g)	0,7
GLUCIDES (g)	57,2
dont sucres (g)	4,9
FIBRES (g)	7
PROTEINES (g)	14,1
SEL (g)	0,01

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Germe aérobies mésophiles	< 100 000 /g
Levures et moisissures	< 1 500 /g

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Humidité	12,5% max
Quinoa issu de l'agriculture biologique	0,05% max
Grains Endommagés, verts	1,5% max