



<b>FICHE TECHNIQUE</b>	<b>FT 1.1</b>
<b>QUINOA BIO</b>	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

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

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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

### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

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