



FICHE TECHNIQUE

QUINOA blanc BIO

cuisson 6 min



Dernière mise à jour : le 04/06/2021

Résultats issus d'analyses réalisées par des laboratoires agréés

GARANTIES

- Ingrédient : Quinoa (*Chenopodium Quinoa*)
- Origine : graines cultivées, triées et conditionnées en France
- Certification : graines issues de l'Agriculture Biologique, conformément au Règlement CE
- Temps de cuisson : **6 minutes**. Plongez dans l'eau bouillante puis ramener à feu moyen pendant 6 minutes. Egouttez, assaisonnez.
- Pureté spécifique : 99,9 % minimum
- Saponine : < 0,12 % sur produit fini
- Humidité : 12,5 % (14 % maximum)
- OGM : Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM. Nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur dont le règlement n°1829/2003.
- Ionisation/Additifs/Colorants/Radioactivités : Absence
- Allergènes : ne contient pas d'allergène introduit volontairement (règlement INCO Information du Consommateur 1169/2011 modifié par le règlement 1155/2013). Allergène pouvant être présent sur le site et être un risque de contamination croisée : gluten. Des mesures préventives anti allergènes sont mises en place.
- DDM : 36 mois. La DDM est garantie dans les conditions de conservation suivantes : stockage dans un lieu propre, frais et sec (<15°C). Pas d'écarts de température pendant le transport.
- Conditionnement : sachet kraft zippé 500 g (carton 10 sachets). Sac kraft 5, 10 et 25 kg. Big bag 1 000 kg sur palette 100x120 cm.

EXIGENCES REGLEMENTAIRES OU RECOMMANDATIONS

- Résidus de pesticides

	Cible	Seuil détection (ppb)
Organo-Chlorés	non détecté	10
Organo-Phosphorés	non détecté	10
Pipéronylbutoxide	non détecté	10
Pyréthroides	non détecté	10

- Métaux lourds

	Cible	Seuil détection (mg/kg ou ppm)
Plomb	< 0,2	< 0,2

Cadmium	< 0,15	< 0,15
----------------	--------	--------

- Mycotoxines

	Cible	Seuil détection (µg/kg)
Aflatoxine B1	absence	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	absence	< 4
Ochratoxine	absence	< 3
Zéaralénone	absence	< 75
Vomitoxine ou Don	absence	< 750

- Critères microbiologiques

DETERMINATION UNITAIRE	CRITERES RETENUS	METHODES
Dénombrement		
Moisissures	≤ 50 000 CFU/g	NF V 08 036
Escherichia coli	≤ 100 CFU/g	NF EN ISO 16649-2=NF V 08 100
Staphylocoques pathogènes	≤ 100 CFU/g	NF EN ISO 6888-2
Anaérobies sulfito-réducteurs (<i>Clostridium P</i>)	≤ 100 CFU/g	NF EN ISO 7937
Bacillus cereus	≤ 5 000 CFU/g	BACARA validée AFNOR AES 10/10-07/10
Recherche		
Salmonelles	Absence dans 25 g	IBISA validée AFNOR AES 10/11-07/11
Listeria monocytogenes	Absence dans 25 g	ALOA One day validée AFNOR AES 10/3 09/00

VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Résultats pour 100g	Résultats par portion de 100 g	Apport quotidien de référence (1)	Résultats en % des apports de référence par portion
Energie	372kcal 1 571kJ	372kcal 1 571kJ	2 000kcal 8 400kJ	19% 19%
Matières grasses	6.3g	6.3g	70g	9%
Acides gras saturés	0.8g	0.8g	20g	4%
Acides gras monoinsaturés	1.3g	1.3g		
Acides gras polyinsaturés	4.3g	4.3g		
Glucides	59g	59g	260g	23%
dont sucres	3.9g	3.9g	90g	4%
Fibres alimentaires	5.7g	5.7g		
Protéines	17g	17g	50g	34%
Sel	traces	traces	6g	
Mentions obligatoires				
Mentions facultatives				

(1) Apport quotidien de référence pour un adulte type (8 400kJ /2000 kcal)

Cette fiche technique n'a pas de valeur contractuelle et n'a pour but que de donner un aperçu des spécifications et des avantages du produit. Pour recevoir des informations plus détaillées, nous vous invitons à prendre contact avec notre responsable qualité. La responsabilité de BERRY GRAINES ne saurait être engagée pour tous les inconvénients ou dommages inhérents à des conditions de stockage et / ou d'utilisation non conformes ou inadaptés au produit. Tous les éléments de cette fiche technique sont la propriété exclusive de BERRY GRAINES. En conséquence, vous ne pouvez en aucun cas et d'aucune manière, reproduire, représenter, diffuser, modifier, concéder tout ou partie de l'un des éléments de ce document sans l'accord préalable et exprès de BERRY GRAINES.



SAS BERRY GRAINES
Rifardeaux – 18350 NERONDES
www.berrygraines.com