

FICHE TECHNIQUE

DATE : 05/10/2020



GRAINE QUINOA REAL BLANCHE

ORIGINE (S) : BOLIVIE



Distribution certifiée par FR-BIO-01



MICROBIOLOGIE

AFLA B1 <2µg /kg
AFLA B1+B2+BG1+G2 < 4µg /kg
E.COLI < 100UFC/g
SALMONELLES : ABSENCE DANS 25g

VALEURS NUTRITIONNELLES 100G

ÉNERGIE (KCAL/KJ) : 353/1415
PROTÉINES (G) : 13,4
GLUCIDES (G) : 62,1
DONT SUCRE (G) : 4,1
LIPIDES (G) : 5,1
DONT SATURÉS (G) : 1
FIBRES (G) : 8,7
SEL (MG) : 9,5

CONDITIONNEMENTS

25KG
5KG

ORGANOLEPTIQUE

APPARENCE : GRAINE BEIGE
ODEUR : CARACTÉRISTIQUE DE LA QUINOA
GOÛT : CARACTÉRISTIQUE DE LA QUINOA
TEXTURE : GRAINES FERMES A FONDANTE SELON CUISSON

CONSERVATION

DLUO : 365J

Dans un endroit frais et sec (< 20°C), à l'abri de l'humidité

FAIRE BOUILLIR DANS LE L'EAU UNE VINGTAINNE DE MINUTES

PALETTISATIONS

-> 30 SACS/PALETTE - COUCHE DE 3
-> 80 CARTONS/PALETTE - COUCHE DE 8



0637913988112

Si reconditionnement :
Allergènes : fruits à coque, sésame,
arachide, lait et soja