

<b>Présentation</b>	<b>Définition</b>	Petites graines rondes, légèrement aplaties, d'environ 1mm de diamètre, de couleur jaune dorée, avec des graines parfois brunes. Ces graines sont issues d'une plante herbacée originaire des Andes.		
	<b>Origine</b>	Bolivie, Pérou, Europe (Espagne, France, Pays-Bas)		
	<b>Dénomination légale</b>	Quinoa issu de l'agriculture biologique		
	<b>Process</b>	Passage épierreur, conditionnement		
	<b>Conservation</b>	24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité		
<b>Caractéristiques physico-chimiques</b>		<b>Critères d'analyses</b>	<b>Moyenne/Tolérance</b>	<b>Méthodes</b>
		Humidité	12,5% max	NF V03707
		Impuretés végétales et minérales	0,05% max	
		Grains endommagés, verts	1,5%max	
<b>Microbiologie</b>	<b>Valeurs indicatives</b>			
		Germes aérobies mésophiles	<100 000/g	NF EN ISO 4833
		Levures et moisissures	<10 000/g	NF V08 - 036
<b>Contaminants</b>	<b>Pesticides</b>	Conforme à la réglementation en vigueur		
	<b>Métaux lourds</b>	Conforme à la réglementation en vigueur		
	<b>Mycotoxines</b>	Conforme à la réglementation en vigueur		
	<b>OGM</b>	Absence d'OGM, conforme à la réglementation CE 1829 / 2003 et 1830 / 2003 et leurs modifications.		
	<b>Allergènes</b>	Exempt d'allergènes (Règlement CE n° 2000/13 et 2003/89)		
	<b>Ionisation</b>	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.		

**Valeurs  
nutritionnelles**

<b>Energie</b>	1494kJ/354kcal	<b>Fibres</b>	7 g
<b>Matières grasses</b>	6,1g	<b>Protéines</b>	14,1g
<b>Dont AG saturés</b>	0,7g	<b>Sel</b>	0,01g
<b>Glucides</b>	57,2g		
<b>Dont sucres</b>	4,9g		

Valeurs données sur la base d'une analyse (pour 100 g de produit sec) d'après USDA

**Applications**

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.



**Mentions  
légales**

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 service commercial. La responsabilité de Soufflet Alimentaire 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 Soufflet Alimentaire. 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 Soufflet Alimentaire.



**FOURNISSEUR / SUPPLIER**

Société / Company	<b>SOUFFLET ALIMENTAIRE</b>		
Adresse / Address	41, rue du Petit Bruxelles 59300 VALENCIENNES FRANCE Tél. 03.27.20.09.09 Fax 03.27.47.00.98		
Resp. Supply Chain / Sup. Chain Man.	Samantha BUSINE		
Resp. Transport / Transport Man.	Samantha BUSINE		
Départ / Departure	VALENCIENNES FRANCE		

**PRODUIT / PRODUCT**

Désignation / Name	<b>QUINOA BIO / ORGANIC QUINOA</b>		
Conditionnement / Packaging	Poly 2,5 kg		
Marque / Brand	<b>VIVEN PAILLE</b>		
Code EAN 13 / EAN13 code	<b>3 03982 010010 9</b>		
Poids net UVC / Bag net weight	2 500 g		
Poids brut UVC / Bag gross weight	2 550 g		
Dimensions (HxLxl) / Size (LWH)	64 mm	300 mm	200 mm
DLUO à la fabrication / BBD	24 mois / months		

**UNITE D'EXPEDITION / SHIPMENT UNIT**

VL / VA 03 / 00

DUN 14 / DUN14 code	-		
Nb UVC / Nb of bags	1		
Poids net / Net weight	2,500 kg		
Poids brut / Gross weight	2,550 kg		
Dimensions (HxLxl) / Size (LWH)	64 mm	300 mm	200 mm
Volume / Volume	3,840 dm3		

**COUCHE / LAYER :**

VL / VA 01 / 00

Nb UVC / Nb of bags	15		
Poids net / Net weight	37,500 kg		
Poids brut / Gross weight	38,250 kg		
Dimensions (HxLxl) / Size (LWH)	64 mm	1 200 mm	800 mm

**PALETTE / PALLET**

DUN 14 / DUN14 code	7 303982 010010 8		
Nb UVC / Nb of bags	270		
Nb couches / Nb of layers	18		
Poids net / Net weight	675 000,000 kg		
Poids brut / Gross weight	688 500,000 kg (palette comprise / pallet included)		
Dimensions (HxLxl) / Size (LWH)	1 180 mm	1 200 mm	800 mm

Volume / Volume

1 132,800 dm<sup>3</sup>

---