

PRODUIT PF01957

UVC EAN 13 : 3111952019570

Matières Premières	Nom commercial	100 % Quinoa noir		
	Nom latin	<i>Chenopodium quinoa</i>		
	Origine	Bolivie, Pérou		
	Pays de transformation	France		
Caractéristiques moyennes du produit	Aspect	Diamètre : 1.5 mm +/-1mm		
	Couleur	Noir		
	Taux d'humidité	< 14%		
	Taux de pureté	>99.9%		
	Graines impropres à la consommation	< 0.1%		
	Non OGM, non ionisé, traces de gluten, conforme à la législation européenne			
	Insectes	Absence		
Valeurs Nutritionnelles Moyennes Pour 100g (Données CIQUAL)	Valeur énergétique	1510Kj / 358 kcal	Fibres	7 g
	Protéines	14.1 g	Sel	0.013 g
	Glucides	58.1 g	Sucres	-
	Lipides	6.07 g	Acide gras saturés	0.71 g

PROCESS DE FABRICATION

Contrôle à réception et prélèvement d'échantillon / Tri / Conditionnement / Contrôle détection métallique/ Stockage

CONDITIONNEMENT		
Conditionnement Unitaire	Poids net	1 Kg
	Spécifications	Emballages permettant une protection suffisante lors du stockage et de l'utilisation, ainsi qu'une identification facile. Pas d'attaches métalliques.
Palettisation	Nombre étuis / packs	10
	Nombre de packs / couche	12
	Nombre de couches / palette	6
	Nombre de packs / palette	72
	Poids total de la palette	745kg
	Poids total des produits	720kg
	Hauteur de la palette	1.10m
	Support	Palette en bois : 80 × 120 cm
	Spécifications	Hauteur maximale de la charge : 150 cm Protection par film
Durée et conditions de stockage		30 mois à compter de la date de fabrication, dans les conditions recommandées. Stockage à température ambiante, dans un endroit sec et aéré.
Conditions de transport		Transport en emballage d'origine fermé, sur palette filmée. Transport en emballage d'origine fermé, sur palette filmée.
Conseils d'utilisation		Compter 80 g de produits sec par personne. Cuisson : A la casserole mettre dans trois fois leur volume d'eau froide et cuire pendant 10 minutes.
Délais de livraison		6 jours ouvrés

LISTE DES ALLERGENES (Liste conforme à la réglementation INCO 1169/2011 et ses mises à jours)

Allergènes	Présent dans le produit	Peut être présent dans le produit
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten.	Non	Oui
Crustacés et produits à base de crustacés.	Non	Non
Œufs et produits à base d'œufs.	Non	Non
Poissons et produits à base de poisson.	Non	Non
Arachides et produits à base d'arachides.	Non	Non
Soja et produits à base de soja.	Non	Non
Lait et produits laitiers (y compris lactose).	Non	Non
Fruits à coque et produits dérivés.	Non	Non
Moutarde et produits à base de moutarde.	Non	Non
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.	Non	Non
Sulfites en concentration d'au moins 10mg/L.	Non	Non
Céleri et produit à base de celeri	Non	Non
Lupins et produits à base de lupin	Non	Non
Mollusques et produits à base de mollusques	Non	Non

Nous vous certifions que tous les produits que nous utilisons sont garantis sans Organisme Génétiquement Modifié et ne sont pas ionisés. Nos produits sont conformes aux règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE.

Fait à Chaspuzac, le 10/10/2018

par :

Marie Alligier

Responsable Qualité céréales et légumes secs

