

Présentation	Définition	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.		
	Origine	Bolivie, Pérou		
	Dénomination légale	Quinoa issu de l'agriculture biologique		
	Process	Passage épierreur, conditionnement		
	Conservation	24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité		
Caractéristiques physico-chimiques		Critères d'analyses	Moyenne/Tolérance	Méthodes
		Humidité	12,5% max	NF V03707
		Impuretés végétales et minérales	0,05% max	
		Grains endommagés, verts	1,5%max	
Microbiologie	Valeurs indicatives			
		Germes aérobies mésophiles	<100 000/g	NF EN ISO 4833
		Levures et moisissures	<10 000/g	NF V08 - 036
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.		
	Allergènes	Exempt d'allergènes (Règlement CE n° 2000/13 et 2003/89)		
	Ionisation	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.		

QUINOA BIO

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

sur 100 g de produit sec) d'après USDA

Valeurs données sur la base d'une analyse (po

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.



ORGANIC QUINOA

Product of organic farming- certified by ECOCERT sas - 32600 L'ISLE JOURDAIN

Page 1/2

Reference PQG007-6.5.1
Version C
Application date : 12/12/2014

Presentation	Definition	Small round grains, a bit flattened, near 1mm in diameter, golden yellow coloured, sometimes with brown seeds. These seeds come from a herbaceous plant of the Andes.	
	Origin	Bolivia, Peru	
	Legal naming	Organic quinoa	
	Process	Destoning, packaging	
	Storage	24 months in a cool and dry place	
Physico-chemical characteristics	Analysis	Average/Allowance	Methods
	Moisture	12,5% max	NF V03707
	Organic and inorganic matter	0,05% max	
	Damaged and green grains	1,5%max	
Microbiology	Indicative values		
	Total count	<100 000/g	NF EN ISO 4833
	Yeasts and moulds	<10 000/g	NF V08 - 036
Contamination	Pesticides	According to legislation in place	
	Heavy metals	According to legislation in place	
	Mycotoxins	According to legislation in place	
	GMO	Absence of GMO in compliance with the regulations CE n°1829 / 2003 and 1830 / 2003 and their modifications.	
	Allergens	Allergen free (By law CE n° 2000/13 and 2003/89)	
	Ionization	Absence of ionizing treatment on the delivered material.	

ORGANIC QUINOA

Page 2/2

Product of organic farming- certified by ECOCERT sas - 32600 L'ISLE JOURDAIN

Nutritional values	Energy	1494kJ/354kcal	Fibers	7 g
	Fat	6,1g	Proteins	14,1g
	Of which saturates	0,7g	Salt	0,01g
	Carbohydrates	57,2g		
	Of which sugar	4,9g		
<p>Values given on the basis of an analysis (for 100 g of dry product) by USDA</p> <p>Wash and rinse several times the quinoa to get off the bitterness. Drain. Soak 70g of quinoa per</p>				

Application

person in 2 volum of cold water with salt. Bring to boil. Cook covered during 12 minutes.

Product appearance as cooked :

- flavour : lightly fragrant
- after cooked, grains become transparent and the white germ is free.

