	TRIO DE QUINOA CUIT	FICHE TECHNIQUE	
		Révision du : 11/02/2020	Ref : CLI-2002112-A

Désignation: Trio de quinoa cuit surgelé IQF, *Chenopodium quinoa*

Origine(s) : Pérou, Bolivie, Equateur

Description: Le trio de quinoa est préparé à partir de matière première saine et dépourvue de dommages dus aux insectes ou autres. Le trio de quinoa est trié, puis cuit avant d'être surgelé. Tout le processus de transformation a lieu en France.

Caracteristiques physiques et organoleptiques :

Aspect : Typique du mélange, petite graine beiges, brunes et noires avec germe blanc.
Saveur : Typique du mélange, franche et caractéristique, sans saveur anormale.

Ingrédient(s) : Eau, quinoa blanc 60%, quinoa rouge 20%, quinoa noir 20%. (traces possibles de **gluten**)
Dimension : Petites graines entières

Défauts et tolérances :

Humidité :	60% ±5	Insectes :	Absence
Matière étrangère minérale :	Max. 0.05%	Matière végétale étrangère :	Max. 0.05%
Matière étrangère (autre) :	Absence		

Caractéristiques microbiologiques (ufc/g) :

	Méthode d'analyse	m	M	Critères
Listeria monocytogenes	ISO 11290 - 1, 2	absence /25g	≤ 100	Sécurité
Salmonella	ISO 6579	absence /25g		
Flore totale mésophile (30°C)	ISO 4833-1	≤ 500 000	≤ 1 500 000	Hygiène
Escherichia coli	ISO 16649-2	≤ 10	≤ 100	
Bacillus cereus	ISO 7932	≤ 100	≤ 1000	
Moisissures	NF V08-059	≤ 1 500	≤ 15 000	

Critères recommandés par la FCD, 5.1– révision du 28/01/2016, en conformité avec la Rég. CE 2073/2005 et ses modifications.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Energie kJ	**Energie kcal**	**Matières Grasses**	dont AG saturés	**Glucides**	dont sucres	Fibres aliment.	**Protéines**	Sel
g/100g	483	115	1.9	0.2	19	0.9	2.8	4.1	0.02
%AR/100g	6%	6%	3%	1%	7%	1%	-	8%	< 1%
AR*	8400	2000	70	20	260	90	-	50	6

Source(s) Valeurs moyennes issues de données fournisseurs
*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal)

	TRIO DE QUINOA CUIT	FICHE TECHNIQUE	
		Révision du : 11/02/2020	Ref : CLI-2002112-A

Caractéristiques réglementaires :

Phytosanitaires : En conformité avec la Rég. CE 396/2005 et ses modifications
Métaux lourds : En conformité avec la Rég. CE 1881/2006 et ses modifications
Eau de traitement : Produit lavé avec une eau en conformité avec la Rég. CE 98/83 et ses modifications ainsi que l'Arrêté National du 11 Janvier 2007 et ses modifications.
O.G.M. : Produit non soumis à l'étiquetage sur les OGM d'après la Rég. CE 1829/2003 et 1830/2003.
Additifs : Produit sans additifs, en conformité avec la Rég. CE 1333/2008 et ses modifications.
Auxiliaires technologiques : En conformité avec l'Arrêté National du 19 Octobre 2006 et ses modifications.
Ionisation : Produit non traité par ionisation, en conformité avec la Rég. CE 1999/2 et ses modifications.

Allergènes (selon CE 1169/2011 – Annexe II) :

	Présence possible de traces* (contamination croisée)			
Le produit contient	*Oui*	*Non*	*Oui*	*Non*
Céréales contenant du gluten et dérivés		X	X	
Crustacés et produits à base de crustacés		X		X
Œufs et produits à base d'œufs		X		X
Poissons et produits à base de poissons		X		X
Arachides et produits à base d'arachides.		X		X
Soja et produits à base de soja		X		X
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)		X		X
Fruits à coque** et produits dérivés		X		X
Céleri et produits à base de céleri.		X		X
Moutarde et produits à base de moutarde.		X		X
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.		X		X
Anhydride sulfureux et sulfites (concentrations > 10 mg/kg exprimés en SO_2 dans le produit fini)		X		X
Lupin et produits à base de lupin.		X		X
Mollusques et produits à base de mollusques.		X		X

** substance résiduelle > 1mg/kg dans le produit fini*

*** amandes (Amygdalus communis L.), noisettes (Corylus avellana), noix (Juglans regia), noix de cajou (Anacardium occidentale), noix de pécan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (Bertholletia excelsa), pistaches (Pistacia vera), noix de Macadamia ou du Queensland (Macadamia ternifolia)*

Conservation et conditionnements :

Conservation : Produit surgelé, à conserver à -18°C - Ne jamais recongeler un produit décongelé
Température de transport : -18°C D.D.M. : 24 mois

Poids net :	6 x 1kg	Autres*		
EAN :	NC			
Palettisation** :	90 colis (10 couches)			

Tous nos emballages sont aptes au contact alimentaire, en conformité avec les législations Françaises et Européennes.
**Des solutions de conditionnements optionnels peuvent être discutées.*
*** Palette Europe (80x120cm)*