

1. Informations générales du produit

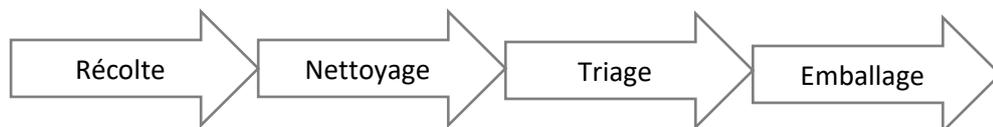
Description du produit :	Quinoa noir
concentration:	100%
Pays d'origine:	Pérou, Bolivie, autres possibles
Ingrédient:	100 % BIO Quinoa noir

2. Description /Fabrication

Le quinoa est une plante herbacée, membre du genre chénopode de la famille des sétaires. Le quinoa se caractérise généralement par une forme très petite et ronde, dans des couleurs allant du blanchâtre au beige.



Le produit peut être consommé à l'état brut et transformé avec ou sans autres aliments.



3. Caractéristiques sensorielles

Apparence / Couleur:	Petites graines, rouges à noirâtres/noires, environ 3 mm, écarts possibles.
Consistance	Ferme
Odeur / Goût:	Typique de l'espèce, noisette, sans odeur ni goûts étrangers.

4. Paramètres chimiques et physiques

Parametre	Min.	Max.	Unité
Teneur en eau / humidité		14	%
Pureté	99.8		%
Matériel étranger d'origine végétale / graines étrangères		0.2	%
Additifs			

Geändert am:	03.02.2022	Carolin Berger	Raison du changement: Nouvelle adresse
Geprüft am:	03.02.2022	Günther Braun	
Freigegeben am:	03.02.2022	Günther Braun	

	Fiche technique du produit Quinoa Noir BIO	Version: 3
		Valable à partir du: 03.02.2022
Brunnenhausweg 15 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 Fax: +49 9868 934 2086 E-Mail: info@gb-foods.com	Numéro d'article: 21900	Page 2 sur 5
		 DE-ÖKO-006

5. Résidus et contaminants

Paramètres	Exigences
Résidus de pesticides	Valeur d'orientation BNN : 0.01mg/kg pour les substances individuelles, max. 2 substances détectables.
Contaminations et résidus chimiques	Selon le règlement de l'UE portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires, tel que modifié.

6. Indicateurs microbiologiques

Paramètres	Limite	Unité
Nombre total de graines aérobies	5.000.000	UFC/g
Levures	50.000	UFC/g
Moisissures	50.000	UFC/g
Enterobacteriaceae	1.000.000	UFC/g
Escherichia Coli	100	UFC/g
Salmonelle	négatif	/25 g

7. Informations nutritionnelles

	Unité	Information pour 100 g
Valeur énergétique	Kcal / kJ	422 / 1771
Graisse	g	8.0
- ses acides gras saturés	g	0.9
- dont acides gras polyinsaturés	g	
Glucides	g	64.6
- dont sucre	g	2.6
Fibres	g	20.9
Protéines	g	12.4
Sel	g	0.03

Origine de l'information: les données ont été calculées / analysées par le fournisseur

8. Emballage et Conservation

Conditionnement:	Sac en papier multicouche de 25 kg
Durée de conservation:	18 mois (non ouvert dans son emballage d'origine)
stockage:	Frais (< 20 °C), sec (< 65 % d'humidité relative) et sombre.

9. Certificats

Veillez noter que tous nos fournisseurs ne sont pas certifiés selon les norms BRC ou IFS, mais ont un système de gestion de la qualité ou des risques.

Geändert am:	03.02.2022	Carolin Berger	Raison du changement: Nouvelle adresse
Geprüft am:	03.02.2022	Günther Braun	
Freigegeben am:	03.02.2022	Günther Braun	

	Fiche technique du produit Quinoa Noir BIO	Version: 3
		Valable à partir du: 03.02.2022
Brunnenhausweg 15 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 Fax: +49 9868 934 2086 E-Mail: info@gb-foods.com	Numéro d'article: 21900	Page 3 sur 5  DE-ÖKO-006

10. Statut d'OGM

Le produit n'a pas besoin d'être étiqueté conformément au règlement (CE) n°1829/2003 et 1830/2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés

11. Allergène

Étiquetage des allergènes conformément à l'annexe III bis de la directive 2000/13/CE	Inclus dans le produit: Oui: + Non: -	Contamination croisée obtenu dans le produit: Oui: + Non: -
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides) et produits dérivés.	-	-
Crustacés et produits dérivés.	-	-
Oeufs et produits dérivés.	-	-
Poissons et produits dérivés.	-	-
Arachides et produits dérivés.	-	-
Soja et produits dérivés.	-	-
Lait et produits dérivés (y compris les lactoses).	-	-
Noix, d. h. Amandes (<i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes (<i>Corylus avellana</i>), noix (<i>Juglans regia</i>), noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), noix de pécan (<i>Carya illinoensis</i> K. Koch), noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistaches (<i>Pistacia vera</i>), noix de macadamia et noix du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) et produits dérivés.	-	-
Céleri et produits dérivés	-	-
Moutarde et produits dérivés.	-	-
Graines de sésame et produits dérivés.	-	+
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration supérieures à 10 mg/kg ou à 10 mg/l exprimés en SO ₂ .	-	-
Lupins et produits dérivés.	-	-
Mollusques et produits dérivés.	-	-

Allergène de la liste LeDa ou ALBA	Inclus dans le produit: Oui: + Non: -	Contamination croisée obtenu dans le produit: Oui: + Non: -
Allergènes légaux		
Blé	-	-
Seigle	-	-
Orge	-	-
Avoine	-	-
Épeautre	-	-
Kamut	-	-
Gluten	-	-
Crustacé	-	-

Geändert am:	03.02.2022	Carolin Berger	Raison du changement: Nouvelle adresse
Geprüft am:	03.02.2022	Günther Braun	
Freigegeben am:	03.02.2022	Günther Braun	



Brunnenhausweg 15
91583 Schillingsfürst
Tel: +49 9868 934 2084
Fax: +49 9868 934 2086
E-Mail: info@gb-foods.com

Fiche technique du produit Quinoa Noir BIO

Numéro d'article: 21900

Version: 3

Valable à
partir du:
03.02.2022

Page 4 sur 5



DE-ÖKO-006

Allergène de la liste LeDa ou ALBA	Inclus dans le produit:	Contamination croisée obtenu dans le produit:
	Oui: + Non: -	Oui: + Non: -
Oeuf	-	-
Poisson	-	-
Arachide	-	-
Soja	-	-
Lait	-	-
Amande	-	-
Noisette	-	-
Noix	-	-
Noix de cajou	-	-
Noix de pécan	-	-
Noix du Brésil	-	-
Pistache	-	-
Macadamian / noix du Queensland	-	-
Noix (fruit à coque)	-	-
Céleri	-	-
Moutarde	-	-
Graines de sésame	-	+
Anhydride sulfureux et sulfites (E220-E228) en concentration supérieures à 10 mg/kg ou à 10 mg/l exprimés en SO ₂	-	-
Lupin	-	-
Mollusque	-	-
Allergènes supplémentaires		
Lactose	-	-
Cacao	-	-
Glutamate (E620-E625)	-	-
Volaille	-	-
Coriandre	-	-
Maïs	-	-
Légumineuses	-	-
Viande bovine	-	-
Viande porcine	-	-
Carotte	-	-

Geändert am:	03.02.2022	Carolin Berger	Raison du changement: Nouvelle adresse
Geprüft am:	03.02.2022	Günther Braun	
Freigegeben am:	03.02.2022	Günther Braun	

	Fiche technique du produit Quinoa Noir BIO	Version: 3
		Valable à partir du: 03.02.2022
Brunnenhausweg 15 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 Fax: +49 9868 934 2086 E-Mail: info@gb-foods.com	Numéro d'article: 21900	Page 5 sur 5  DE-ÖKO-006

12. Statut juridique

Le produit est conforme aux **réglementations allemande et européenne sur la législation alimentaire**, ainsi qu'à la **réglementation actuelle de l'UE sur l'agriculture biologique**.

Le produit n'est ni génétiquement modifié, ni ne contient ou n'est produit à partir d'organismes génétiquement modifiés. Ainsi, il n'y a pas d'exigence d'étiquetage. Le produit et l'emballage ne contiennent pas de nanomatériaux conçus intentionnellement, ils ne sont donc pas soumis à l'étiquetage. Le produit n'a été exposé à **aucun rayonnement ionisant artificiel**.

Cette spécification contient des valeurs guides. Les fluctuations d'apparence, de composition, d'odeur et de goût sont dues à l'origine naturelle des ingrédients. La spécification ci-dessus est basée sur les informations de nos fournisseurs. Nous recommandons de vérifier l'adéquation de nos produits par nos propres tests.

Geändert am:	03.02.2022	Carolin Berger	Raison du changement: Nouvelle adresse
Geprüft am:	03.02.2022	Günther Braun	
Freigegeben am:	03.02.2022	Günther Braun	