

1. Informations générales du produit

Description du produit :	Quinoa rouge
concentration:	100%
Pays d'origine:	Agriculture hors UE, généralement Bolivie / Pérou
Ingrédient:	Quinoa rouge 100%

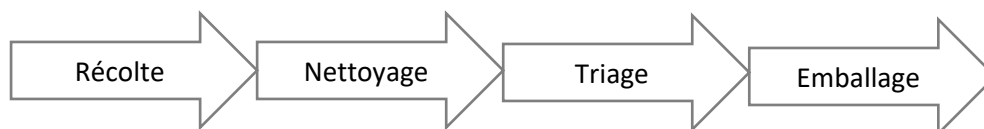
2. Description /Fabrication

Le neem est également connu sous le nom de Niem ou Nimba et est utilisé à diverses fins. L'arbre entier - du tronc aux graines - peut être utilisé, mais ce sont surtout les feuilles qui sont utilisées.

L'arbre à rivets est originaire d'Inde et n'est pas sensible à la sécheresse. Ainsi, l'arbre peut pousser jusqu'à 40 mètres même dans des zones peu humides.



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





3. Caractéristiques sensorielles

Apparence / Couleur:	Petites graines rouge-brun, environ 3 mm, écarts possibles.
Consistance	Ferme
Odeur / Goût:	Typique de l'espèce, frais, sans odeur ni goût 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	Benoit Bonjour	Übersetzung
Geprüft am:	03.02.2022	Günther Braun	
Freigegeben am:	03.02.2022	Günther Braun	

	Fiche technique du produit : Quinoa rouge BIO	Version: 2
		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: 21950	Page 2 sur 3
		 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	402 / 1692
Matières grasses	g	7.6
-Dont acides gras saturés		0.9
Glucides	g	66.1
- dont sucre	g	7.4
Fibres	g	10.3
Protéines	g	12.1
Sel	g	0.02

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:	24 mois (non ouvert dans son emballage d'origine)
stockage:	Frais (< 20 °C), sec et à l'abri de la lumière

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	Benoit Bonjour	Übersetzung
Geprüft am:	03.02.2022	Günther Braun	
Freigegeben am:	03.02.2022	Günther Braun	

	Fiche technique du produit : Quinoa rouge BIO	Version: 2
		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: 21950	Page 3 sur 3  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.	-	-

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	Benoit Bonjour	Übersetzung
Geprüft am:	03.02.2022	Günther Braun	
Freigegeben am:	03.02.2022	Günther Braun	