

### 1. Informations générales du produit

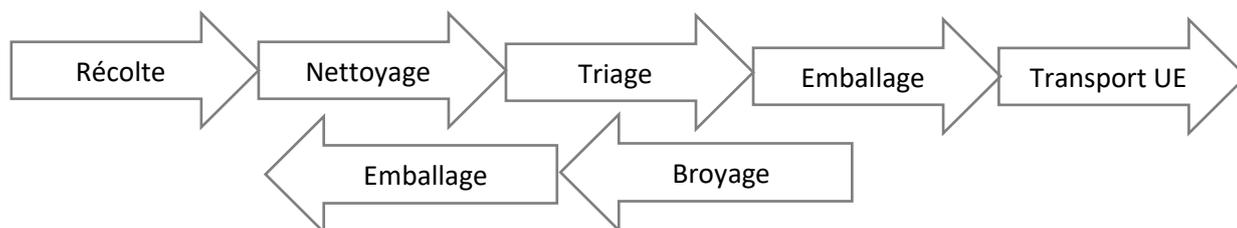
Description du produit :	Farine de Quinoa
concentration:	100%
Pays d'origine:	Pérou, Bolivie, Equateur autres possibles
Ingrédient:	100 % farine de quinoa BIO

### 2. Description /Fabrication

Le quinoa est une plante herbacée, membre du genre chénopode de la famille des sétaires. Le quinoa se caractérise typiquement par une forme très petite et arrondie dans les couleurs beige, brun clair.



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



### 3. Caractéristiques sensorielles

Apparence / Couleur:	Poudre beige clair à blanchâtre, des variations sont possibles
Consistance	Poudre
Odeur / Goût:	Artegénique, frais, sans odeur / goût étranger

### 4. Paramètres chimiques et physiques

Parametre	Min.	Max.	Unité
Teneur en eau / humidité		14.5	%
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	

	<b>Fiche technique du produit :</b> <b>Farine de quinoa BIO</b>	Version: 6
		Valable à partir du: 03.02.2022
Brunnenhausweg 15 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 Fax: +49 9868 934 2086 E-Mail: <a href="mailto:info@gb-foods.com">info@gb-foods.com</a>	Numéro d'article: 22500	Page 2 sur 4
		 DE-ÖKO-006

## 5. Résidus et contaminants

<b>Paramètres</b>	<b>Exigences</b>
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. Informations nutritionnelles

	Unité	Information pour 100 g
Valeur énergétique	Kcal / kJ	366 / 1543
Graisse	g	5.90.5
- ses acides gras saturés	g	
- dont acides gras polyinsaturés	g	
Glucides	g	62.0
- dont sucre	g	1.8
Fibres	g	6.9
Protéines	g	12.0
Sel	g	<0.01

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

## 7. Emballage et Conservation

Conditionnement:	Sac en papier multicouche de 25 kg
Durée de conservation:	12 mois (non ouvert dans son emballage d'origine)
stockage:	Frais (< 20 °C), sec (< 65 % d'humidité relative) et sombre.

## 8. 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.

## 9. 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

Geändert am:	03.02.2022	Benoit Bonjour	Übersetzung
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](mailto:info@gb-foods.com)

## Fiche technique du produit : Farine de quinoa BIO

Numéro d'article: 22500

Version: 6

Valable à  
partir du:  
03.02.2022

Page 3 sur 4



DE-ÖKO-006

### 10. 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 <sub>2</sub>	-	-
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: -
<b>Allergènes légaux</b>		
Blé	-	-
Seigle	-	-
Orge	-	-
Avoine	-	-
Épeautre	-	-
Kamut	-	-
Gluten	-	-
Crustacé	-	-
Oeuf	-	-
Poisson	-	-
Arachide	-	-
Soja	-	-
Lait	-	-

Geändert am:	03.02.2022	Benoit Bonjour	Übersetzung
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](mailto:info@gb-foods.com)

## Fiche technique du produit : Farine de quinoa BIO

Numéro d'article: 22500

Version: 6

Valable à  
partir du:  
03.02.2022

Page 4 sur 4



DE-ÖKO-006

Allergène de la liste LeDa ou ALBA	Inclus dans le produit:	Contamination croisée obtenu dans le produit:
	Oui: + Non: -	Oui: + Non: -
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) > à 10 mg/kg ou à 10 mg/l en SO <sub>2</sub>	-	-
Lupin	-	-
Mollusque	-	-
<b>Allergènes supplémentaires</b>		
Lactose	-	-
Cacao	-	-
Glutamate (E620-E625)	-	-
Volaille	-	-
Coriandre	-	-
Maïs	-	-
Légumineuses	-	-
Viande bovine	-	-
Viande porcine	-	-
Carotte	-	-

### 11. 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	