

## QUINOA ROUGE BIOLOGIQUE 500g

## PRESENTATION

**Historique :** Sa culture est basée dans la région de la Cordillère des Andes. Son histoire remonterait à plus de 5 000 ans avant J.C. Le quinoa, particulièrement riche en protéines, était la ressource alimentaire principale des Incas jusqu'à l'invasion de leur territoire au XVIème siècle par les Espagnols qui interdirent sa culture. Cette interdiction a failli engendrer la disparition totale du quinoa, mais heureusement quelques familles attachées aux traditions ont réussi à maintenir des parcelles cultivées durant tous ces siècles de prohibition. Ce n'est qu'au XXème siècle que progressivement la culture de quinoa a redémarré. Aujourd'hui, les indiens de l'Altiplano bolivien perpétuent cette tradition de culture du « riz des Incas ».

**Ingrédient(s) :** Quinoa rouge biologique (*Chenopodium quinoa*),

**Description :** Le Quinoa une petite graine ronde de couleur rouge, de la famille des Chénopodiacées (comme la betterave ou les épinards). C'est une graine riche en saponine (produit amer qui recouvre la graine). Cette graine est donc lavée après récolte pour la débarrasser de cette substance, puis séchée, ventilée et triée afin d'écartier tout corps étranger inhérent au mode traditionnel de récolte et répondre aux critères qualitatifs les plus exigeants.

**Process :** 1. Triage / 2. Lavage / 3. Séchage / 4. Ventilation / 5. Triage / 6. Conditionnement

**Utilisation prévu / Conseils d'utilisation :**

Le Quinoa est un produit alimentaire très équilibré.

Le quinoa convient très bien aux intolérants au Gluten et il est très digeste.

Compter environ 60 à 80 g de quinoa par personne. Laver les grains. Cuire à feu doux, dans 2 fois leur volume d'eau pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce que le petit germe blanc se détache de la graine. Couvrir, laisser gonfler hors du feu. Servir chaud en accompagnement ou froid en salade.

**Recettes :** Des idées de recette sont disponibles sur le site internet [www.markal.fr](http://www.markal.fr)

**Caractéristiques physiques et nutritionnelles**

CRITERES	Moyenne pour 100 g
Energie.....	1570 kJ / 372,5 kcal
Matières grasses.....	6,5 g
dont acides gras saturés.....	0,7 g
Glucides.....	60 g
dont sucres.....	3,4 g
Fibres alimentaires.....	10 g
Protéines.....	13,5 g
Sel.....	0,01 g

## CERTIFICATION

**QUINOA ROUGE BIOLOGIQUE 500g**

**Codification douanière** : 1008.50.00

**Traçabilité :**

**Agriculture** : Bolivie, Pérou

**Etiquetage :**

Produit issu de l'Agriculture Biologique, conformément au Règlement CE.

**Certification biologique du conditionnement et de la distribution** : ECOCERT France SAS - B.P. 47 - F- 32 600 L'ISLE JOURDAIN (FR-BIO-01).

**Certification KASHER** : BETH DIN DE PARIS

La licence et le certificat sont accessibles sur le site internet [www.markal.fr](http://www.markal.fr) onglet « Certification » ou sur demande auprès de la société MARKAL.

**GARANTIES**

**OGM** : Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM. Nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur dont le règlement n°1829/2003.

**Ionisation/Additifs/Colorants/Radioactivités** : Absence

**Allergène :**

Allergène présent sur le site de conditionnement et pouvant être un risque de contamination croisée : amandes, gluten, noisette, noix de cajou, sésame et soja

**Mesures préventives anti allergènes mises en place par la société MARKAL :**

- \* le planning de conditionnement est défini en fonction des allergènes,
- \* nettoyage complet après chaque produit.
- \* nettoyage supplémentaire en fin de poste par une entreprise spécialisé

**Critères microbiologiques :**

	Cible
Flore Aérobie Mésophile	< 500 000 germes/g
Coliformes totaux	< 10 000 germes/g
Levures	< 10 000 germes/g
Moisissures	< 10 000 germes/g
Salmonelles	Absence dans 25g

**Résidus de Pesticides :**

	Cible	Seuil détection
Organo-Chlorés	non détectés	10 ppb
Organo-Phosphorés	non détectés	10 ppb
Pipéronylbutoxide	non détectés	10 ppb
Pyréthroïdes	non détectés	10 ppb

**Mycotoxines :**

**QUINOA ROUGE BIOLOGIQUE 500g**

	<i>Cible <math>\mu\text{g}/\text{kg}</math> ou <math>\text{ppb}</math></i>
Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4
Ochratoxine	< 3
Vomitoxine ou DON	< 750
Zéaralénone	< 75

**Métaux lourds :**

	<i>Cible <math>\text{mg}/\text{kg}</math> ou <math>\text{ppm}</math></i>
Plomb	< 0,2
Cadmium	< 0,1

**CONDITIONNEMENT**

Type de conditionnement	Matériaux d'emballage	Type de l'emballage	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
500 g/6	Film plastique + étiquette	Carton A	QUIRC500	3 329488 641206	2 mois	16 mois

La DLUO est garantie dans les conditions de conservation suivantes : frais et sec (<15°C).

Référence emballage	Dimensions (en mm)	Poids (kg)	Nb de caisses/sacs par couche	Nb de couches maxi.	Total carton/sac	Total en unité
Carton A	195*180*180	0,149	24	8	192	1152

Sur palette EUROPE (120\*80) ou perdue protégée, filmée et coiffée.