

**FARINE DE QUINOA SANS GLUTEN 500g***(Chenopodium quinoa)***PRESENTATION****Historique** :

La culture du quinoa 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 ».

**Description** :

Farine produite à partir de graines de quinoa lavées, séchées et broyées.  
La farine obtenue est de couleur blanche, à odeur et goût spécifique.

**Ingrédient(s)** : quinoa blanche biologique

**Process de fabrication** : 1. Nettoyage-Triage / 2. Lavage / 3. Séchage / 4. Calibration / 5. Broyage / 6. Conditionnement

**Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation** :

La farine de quinoa s'incorpore en complément de farines traditionnelles pour la fabrication de pains, crêpes, pâtes ou de pâtisserie. Elle accentuera le goût de vos préparations.

Elle peut aussi s'utiliser dans les soupes et sauces.

Le grand intérêt du quinoa est sa haute teneur en protéines de très bonne qualité et son absence de gluten.

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

**Caractéristiques physiques et nutritionnelles**

<b>CRITERES</b>	<b>Moyenne pour 100 g</b>
Energie.....	357 kcal / 1503 kJ
Matières grasses.....	6,5 g
dont acides gras saturés.....	0,77 g
Glucides.....	57,5 g
dont sucres.....	2,67 g
Fibres alimentaires.....	10,8 g
Protéines.....	11,7 g
Sel.....	Traces

**CERTIFICATION**

**Codification douanière** : 1102.90.90

**FARINE DE QUINOA SANS GLUTEN 500g**
*(Chenopodium quinoa)*
**Traçabilité :**
**Agriculture :** Non UE

**Origine de la transformation :** Pays-Bas

**Etiquetage :**

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

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

 Le certificat est accessible 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

**Allergènes :**

Ne contient pas d'allergènes.

Ne présente pas de risque de contamination croisées.

Garantie sans gluten.

**Critères microbiologiques :**

	Cible
<i>Escherichia coli</i>	< 50 germes/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 germes/g
Anaérobies sulfito-réducteurs	< 50 germes/g
Salmonelles	Absence dans 25g

**Résidus de Pesticides :**

	Cible	Seuil détection
Organo-Chlorés	non détectés	10 ppb
Organo-Phosphorés	non détectés	10 ppb
Pyréthroides	non détectés	10 ppb

**Mycotoxines :**

	Cible $\mu\text{g/Kg}$ ou ppb
Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4
Ochratoxine	< 3
Zéaraléone	< 75
Vomitoxine ou DON	< 750

**FARINE DE QUINOA SANS GLUTEN 500g**
*(Chenopodium quinoa)*
**Métaux lourds :**

	<i>Cible mg/Kg ou ppm</i>
Plomb	< 0,2
Cadmium	< 0,1

**CONDITIONNEMENT**

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
500g/6	Film opaque blanc (PP/PE) + étiquette	Carton	FARQC500	3329486551200	2 mois	9 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	250*192*185	0,15	19	9	171	1026

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