

FLOCONS DE QUINOA BIOLOGIQUES 500g**PRESENTATION**

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

Process de fabrication :

1. Nettoyage /2. Cuisson à la vapeur /3. Floconnage /4. Conditionnement

Recettes : Des idées de recette sont disponibles sur le site internet www.markal.fr

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

A consommer dans du lait chaud ou froid au petit déjeuner, en galettes, en biscuits, en macarons et en mélange avec des œufs, des légumes et des épices.

Caractéristiques physique et nutritionnelles :

Critères	Moyenne pour 100 g
Energie.....	367,3 kcal / 1548 kJ
Matières grasses.....	6,9 g
dont acides gras saturés.....	0,7 g
Glucides.....	61 g
dont sucres.....	3,1 g
Fibres alimentaires.....	8,8 g
Protéines.....	10,9 g
Sel.....	0,03 g

CERTIFICATION

Codification douanière : 1104.19.99

Traçabilité :

Agriculture : Bolivie, Pérou

Origine de la transformation : UE

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).

La licence et le certificat sont accessibles sur le site internet www.markal.fr onglet « Certification » ou sur demande auprès de la société MARKAL.

GARANTIES

FLOCONS DE QUINOA BIOLOGIQUES 500g

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 : gluten, 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 spécialisée

Critères microbiologiques :

	Cible
Flore Aérobie Mésophile	< 500000 germes/g
Coliformes totaux	< 10 000 germes/g
Levures	< 5 000 germes/g
Moisissures	< 5 000 germes/g
Salmonelles	Absence dans 25g

Résidus de Pesticides :

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

Mycotoxines :

	Cible $\mu\text{g}/\text{Kg}$ ou ppb
Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4
Ochratoxine	< 3
Vomitoxine ou DON	< 750
Zéaraléone	< 50

Métaux lourds :

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

CONDITIONNEMENT

FLOCONS DE QUINOA BIOLOGIQUES 500g

Type de conditionnement	Matériaux d'emballage	Type de l'emballage	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
500g/6	Film plastique + étiquette	Carton	FLOQC500	3329483231204	2 mois	16 mois

La DLUO est garantie dans les conditions de conservation suivantes : frais et sec (<4°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	-	-	14	7	98	588

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