

	FICHE TECHNIQUE	Date de création : 15/04/2014
		Date de mise à jour: 16/10/2017
993		Page 1 sur 3

QUINOA BLANC BIOLOGIQUE 5kg

PRESENTATION

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

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 ».

Description : Le Quinoa une petite graine ronde de couleur blanchâtre, 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.

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.

Rendement = 1,98 (100g de quinoa cru = 198g de quinoa cuit)

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

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

Critères	Moyenne pour 100 g
Energie.....	1606 kJ / 381 kcal
Matières grasses.....	6,5 g
dont acides gras saturés.....	0,8 g
Glucides.....	64 g
dont sucres.....	3,6 g
Fibres alimentaires.....	7 g
Protéines.....	13 g
Sel.....	0,01 g

	FICHE TECHNIQUE	Date de création : 15/04/2014
		Date de mise à jour: 16/10/2017
993		Page 2 sur 3

QUINOA BLANC BIOLOGIQUE 5kg

CERTIFICATION

Codification douanière : 1008.50.00

Traçabilité :

Agriculture : Bolivie

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 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 :

Ne contient pas d'allergène introduit volontairement. (Au sens de la Directive 2000/13/CE et des directives modifiant l'annexe III bis).

Présente un risque de contaminations croisées avec l'allergène **Gluten**

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
Pyréthroides	non détectés	10 ppb

Mycotoxines :

Les renseignements figurants sur la présente fiche ne sont fournis qu'à titre indicatif et ne peuvent en conséquence constituer un engagement contractuel.

MARKAL Produits Alimentaires - Z.A. Les Plaines - B.P. 18 - 26 320 St Marcel-lès-Valence - tél. /fax: +33 (0)4 75 58 72 20 /90 31

Site internet : www.markal.fr

e-mail : markal@markal.fr

QUINOA BLANC BIOLOGIQUE 5kg

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

Métaux lourds :

	<i>Cible mg/kg ou ppm</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
5 kg	Papier kraft imprimé	Cabas	QUIBS5	3 329488 611056	2 mois	14 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
Sac cabas	200*450*100	0,055	12	8	96	96

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

