

	réfinfo : 38243	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : 38243	QUINOA BLANC 5KG FRANCE HVE	Créée le : 17.02.20 (KW) Révisée le : 17.03.21 (3) (KW) Page 1 / 2

Edité le 17/03/21

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DEFINITION

Quinoa blanc (*Chenopodium quinoa*).
Origine : France.

COMPOSITION & DECLARATION LEGALE

Quinoa.

DECLARATION ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : /.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect/couleur : petites graines de couleur beige.
Odeur / goût : caractéristiques, absence de goût et odeur étrangers.

PREPARATION

Dosage pour un sac : 5kg de quinoa pour 10L d'eau + 500 ml d'huile de votre choix.

Dosage pour un bac GNI/1 6cm : 1kg de quinoa pour 2L d'eau + 100 ml d'huile de votre choix.

Rendement : 120 portions (d'environ 129g)

Cuisson en sauteuse : Faire bouillir l'eau, l'huile et l'assaisonnement de votre choix. A ébullition ajouter le quinoa, couvrir et laisser bouillir à feu doux 6 minutes. Couper le feu d'égrainer, puis servir.

Cuisson au four départ à chaud : mélanger le quinoa avec l'eau bouillante, l'huile et l'assaisonnement de votre choix, dans un bac gastro et couvrir. Cuire au four en chaleur sèche et à couvert à 160°C pendant 15 à 20 minutes.
Egrainer, puis servir.

Cuisson au four départ à froid : mélanger le quinoa avec l'eau, l'huile et l'assaisonnement de votre choix, dans un bac gastro et couvrir. Cuire au four en chaleur sèche et à couvert à 160°C pendant 35 minutes.
Egrainer, puis servir.

CARACTERISTIQUES PHYSIQUES, CHIMIQUES ET MINERALES

Humidité 4h00 à 70°C sous vide : 14% max.
Saponine (sur produit fini) : < 0.12 %
Pureté : 99.9 % min.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté)

Energie (kJ):	1613
Energie (kcal):	382
Matières grasses en g :	6.9
Dont acides gras saturés en g:	0.7
Glucides en g	63
Dont sucres en g:	3.2
Fibres en g	3.3
Protéines en g :	15
Sel (Nax2.5) en g :	traces

Source : données fournisseur.

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Flore aérobie mésophiles	10 000 /g max.	Escherichia coli	100 /g max.
Staphylococcus aureus	100/ g max.	Salmonella spp	non détecté / 25g

CONDITIONS DE STOCKAGE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.
DDM = 12 mois dans son emballage d'origine fermé.

CONDITIONNEMENT

Sac kraft de 5kg.

Remarque L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.