Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DESCRIPTION

Quinoa blanc (*Chenopodium quinoa*), source de fibres et riche en protéines.
Ingrédient issu de l'agriculture biologique certifié FR-BIO-15.
Origine : Bolivie, Pérou, Equateur

COMPOSITION ET DECLARATION LEGALE

Quinoa *
** Ingrédient issu de l'agriculture biologique*

DECLARATION ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : /.
Peut contenir des traces de gluten, fruits à coque, sésame, lait.

MODE D'UTILISATION

1 volume de quinoa pour 3 volumes d'eau.
Démarrage eau bouillante, cuisson 10 minutes et 5 minutes de repos.

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

Energie : (kJ):	1532
Energie : (kcal):	368
Matières grasses en g	6.5
Dont acides gras saturés en g	0.7
Glucides en g	62
Dont sucres en g	4.3
Fibres en g	7.6
Protéines en g	12
Sel (Nax2.5) en g	0.03

Source : données fournisseur

STOCKAGE – DUREE DE VIE

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

CONDITIONNEMENT

Sac papier kraft de 5 kg.

Remarque L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la règlementation 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 règlementation 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