

	<b>Réf info : 4462/T2307422</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	Code produit : COR4462 Code vrac : COR4462V Indice : 2 Ref. R&D : 339L2201	<b>TRIO DE QUINOA ORIGINE FRANCE</b>	Créée le : 19.01.2023 (MHA) Révisée le : (0) Page 1 / 2

Edité le 30/01/23

**Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011**

**DEFINITION**

Mélange de quinoa, blanc, rouge et noir origine France.

**LISTE DES INGREDIENTS**

Quinoa blanc, quinoa rouge, quinoa noir.

**DECLARATION DES ALLERGENES**

Contient en l'état et/ou dérivés : aucun

**CONDITIONS D'UTILISATION**

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 ORGANOLEPTIQUES**

Aspect / texture : mélange de céréales.

Odeur / goût : caractéristiques, sans odeur ou goût étrangers.

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 83,2 mL d'eau et 4,2 mL d'huile (poids d'une portion environ 129 g)
Energie (kJ) :	1557	808
Energie (kcal) :	369	193
Matières grasses en g :	6,6	6,9
Dont acides gras saturés en g :	0,8	0,8
Glucides en g :	59	25
Dont sucres en g :	3,1	1,3
Protéines en g :	15	6,2
Fibres en g :	6,8	2,8
Sel* (Na x 2,5) en g :	<0,01	<0,01

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs

\*La teneur en sel est exclusivement due à la présence naturelle de sodium.

**POINT NUTRITION - Recommandations données par le GEMRCN\* :**

\*Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective Nutrition

<b>Catégorie d'aliment :</b>	Légumes secs, féculents ou céréales
<b>Recommandation de consommation :</b>	10 repas sur 20 consécutifs
<b>Objectif nutritionnel GEMRCN :</b>	Augmenter la consommation de féculents

	<b>Réf info : 4462/T2307422</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	Code produit : COR4462 Code vrac : COR4462V Indice : 2 Ref. R&D : 339L2201	<b>TRIO DE QUINOA ORIGINE FRANCE</b>	Créée le : 19.01.2023 (MHA) Révisée le : (0) Page 2 / 2

Edité le 30/01/23

### **CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES**

Germes aérobies mésophiles	< 1 000 000 /g
Coliformes totaux	< 50 000 /g
Escherichia coli	< 100/g
Anaérobies sulfito-réducteurs	< 100/g
Staphylocoques pathogènes	< 100/g
Levures	< 50 000 /g
Moisissures	< 50 000/g
Salmonella spp	non détecté /25g

### **STOCKAGE - DUREE DE VIE**

A conserver dans un local sec, frais (entre 15 et 20 °C optimum) et sain, à l'abri de la lumière.  
DDM = 18 mois en emballage fermé d'origine.

### **CONDITIONNEMENT**

Sac de 5,000kg

**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