



# Fiche technique

## QUINOA

PRODUIT BELGE ET BIO



Le quinoa est sans gluten et contient l'ensemble des acides aminés essentiels. En salades chaudes ou froides, en accompagnement comme du riz ou de la semoule, notre quinoa suivra votre créativité. En choisissant les produits Graines de Curieux, vous soutenez non seulement une agriculture bio et locale, mais aussi un prix équitable pour des produits de qualité.



BE-BIO-01  
Agriculture Belgique  
België Landbouw

GROWN  
  
IN BELGIUM

**LAND FARM AND MEN** sa  
Rue du Tronquoy 10,  
5380 Fernelmont

TVA: BE0 563 746479  
info@grainesdecurieux.be  
www.grainesdecurieux.com



## INGRÉDIENTS

Quinoa\*

\*Issu de l'agriculture biologique

## VALEURS NUTRITIONNELLES (PAR 100 G)

Energie (kJ / kcal)	1440 KJ-344 Kcal
Graisses (g)	4,7 g
Dont acides gras saturés (g)	0,6 g
Glucides (g)	59 g
Dont sucres (g)	2,8 g
Fibres alimentaires (g)	13 g
Protéines (g)	10 g
Sel (g)	<0,1 g

*Apport de référence pour un adulte moyen (8400 kJ / 2000 kcal)*

## CONSERVATION

Conserver au frais (max. 20°) et au sec. Bien refermer l'emballage après utilisation. À conserver à l'abri de l'humidité.

À consommer de préférence avant le :

Date de durabilité minimale garantie à la livraison: 90 jours  
Date de durabilité minimale: 24 mois



BE-BIO-01  
Agriculture Belgique  
België Landbouw

GROWN  
  
IN BELGIUM

## LISTE DES ALLERGÈNES MAJEURS

- ~ Céréales avec gluten
- Oeufs et dérivés
- Soja et dérivés
- Lait
- Céléri
- Sulfite (E220 - E228)
- Mollusques
- Crustacés et dérivés
- Poissons et dérivés
- Sésame et dérivés
- Fruits à coques
- ~ Moutarde
- Lupin
- Arachides

Présence: +

Absence: -

Statut inconnu: ?

Contamination croisée possible: ~

## CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

Flore aérobie mésophile	< 200 000 ufc/g
Coliformes totaux	< 10 000 ufc/g
Levures	< 10 000 ufc/g
Moisissures	< 10 000 ufc/g
Salmonelles	Absence dans 25 g

## CRITÈRES PHYSICO-CHIMIQUES

Couleur	Blanchâtre à beige
Apparence	Graine ronde
Résidus de pesticides	Non détectés
Cadmium	< 0.2 mg / kg
Plomb	< 0.2 mg / kg
Mycotoxines	< 4 µg / kg
Humidité	Max 12%



## ACCEPTABLE DANS LES RÉGIMES ALIMENTAIRES

-  Végétarien
-  Végétalien
-  Lacto-végétarien

## CONDITIONNEMENTS POSSIBLES

Doypack de 500g - Carton de 12x500g - 60 Cartons / palette

Sac de 5 kg - 50 sacs / palette

Sac de 20 kg - 25 sacs / palette

Sac de 25 kg - 40 sacs / palette

Big-bag de 1000kg (sur demande )



500 g



12 x 500 g



5 kg



20 kg

## PRÉPARATION

Rincer le quinoa 2 fois avant la cuisson. Cuire 10 minutes dans 2 fois son volume d'eau bouillante et ensuite laisser gonfler 5 min dans cette eau bouillante (à feu éteint). Rincer à nouveau, égoutter, accommoder, c'est prêt!



BE-BIO-01  
Agriculture Belgique  
België Landbouw

GROWN  
  
IN BELGIUM

## AUTRES DECLARATIONS

### 1. Emballage

Le fabricant confirme que les emballages primaires sont adaptés au contact alimentaire. Les emballages primaires sont conformes aux règlements (CE) N° 1935/2004, (UE) N° 2023/2006 et (UE) N° 10/2011 et à leurs amendements.

Le fabricant garantit que l'emballage utilisé n'altère pas la composition et les caractéristiques organoleptiques de l'aliment. En outre, le fabricant garantit la conformité avec REACH (règlement (CE) n° 1907/2006 et ses amendements) et certifie l'absence de toutes les substances préoccupantes (SVHC) publiées à l'annexe XIV de ce règlement. Le fournisseur garantit l'absence de bisphénol A (BPA) et de phtalates dans ses emballages.

### 2. Garantie d'absence de nanoparticules

Le fabricant certifie que des nanoparticules n'ont pas été utilisées dans ses produits. En outre, les nanotechnologies n'ont pas été utilisées pour fabriquer ses produits (au sens du règlement (UE) n° 1169/2011, art 2, paragraphe 1, point h). Le fabricant s'assure que les emballages en contact direct avec le produit ne contiennent pas de nanomatériaux.

### 3. Garantie « sans OGM

Le fabricant certifie que tous les produits qu'il fournit sont produits sans l'utilisation d'organismes génétiquement manipulés (OGM) ou de leurs métabolites. Ces produits sont conformes à la réglementation en vigueur et ne nécessitent pas d'étiquetage spécifique, conformément aux règlements (CE) n° 1829/2003, (CE) n° 1830/2003 et (CE) n° 1981/2006 et leurs modifications, relatifs à la traçabilité et à l'étiquetage des OGM et des denrées alimentaires dérivées d'OGM.

### 4. Garantie de non-ionisation

Le fabricant certifie que tous les produits qu'il fournit et que toutes les matières premières qui composent ces produits n'ont pas été traités par des radiations ionisantes au cours du processus.

### 5. Contaminants chimiques

Le fabricant certifie que tous les produits qu'il fournit et que toutes les matières premières qui composent ces produits sont conformes au règlement 915/2023/UE.

