

PRODUIT PF01462

UVC EAN 13 : 3111952014629

Matières Premières	Nom commerciale	Quinoa rouge		
	Ingrédients	100 % Quinoa rouge		
	Nom latin	<i>Chenopodium quinoa</i>		
	Origine	Pérou, Bolivie		
Caractéristiques Moyennes du produit	Aspect	Diamètre : 1.5 mm +/-1mm		
	Couleur	Rouge		
	Taux d'humidité	< 13%		
	Taux de pureté	>99.9%		
	Graines impropres à la consommation	< 1%		
	Graines autres couleurs	< 1%		
	Non OGM, non ionisé, traces de gluten			
	Insectes	Absence		
	Pesticides	Conforme à la législation en vigueur		
Valeurs Nutritionnelles Moyennes Pour 100g (Données CIQUAL)	Valeur énergétique	1510Kj / 358 kcal	Fibres	7 g
	Protéines	13.2 g	Sel	0.013 g
	Glucides	58.1 g	Sucres	2 g
	Lipides	6.07 g	Acide gras saturés	0.71 g

PROCESS DE FABRICATION

Contrôle à réception et prélèvement d'échantillon / Conditionnement / Contrôle détection métallique/ Stockage

CONDITIONNEMENT

Conditionnement Unitaire	Poids net	1Kg		
	Specification	Emballage OPP/PE permettant une protection suffisante lors du stockage et de l'utilisation, ainsi qu'une identification facile. Pas d'attache métallique		
	Identification	Marquage au jet d'encre		
Palettisation	Nombre d'UVC/colis	10		
	Nombre de colis / couche	11		
	Nombre de couches / palette	8		
	Nombre de colis/ palette	88		
	Poids brut de la palette	905kg		
Poids net des produits	880kg			
Hauteur de la palette	1.30m			
Support	Palette en bois : 80 × 120 cm			
Spécifications	Hauteur maximale de la charge : 150 cm Protection par film			
Identification	Etiquette SSCC sur chaque palette			
Durée et conditions de stockage		36 mois (JJ/MM/AAAA) à compter de la date de fabrication, dans les conditions recommandées. Stockage à température ambiante, dans un endroit sec et aéré.		
Conditions de transport		Transport en emballage d'origine fermé, sur palette filmée.		
Conseils d'utilisation		Compter 80 g de produits sec par personne. Cuisson : A la casserole mettre dans trois fois leur volume d'eau froide et cuire pendant 10 à 15 minutes.		

LISTE DES ALLERGENES (Liste conforme à la réglementation INCO 1169/2011 et ses mises à jours)

Allergènes	Présent dans le produit	Peut être présent dans le produit
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten	Non	Yes
Crustacés et produits à base de crustacés	Non	Non
Œufs et produits à base d'œufs	Non	Non
Poissons et produits à base de poisson.	Non	Non
Arachides et produits à base d'arachides.	Non	Non
Soja et produits à base de soja.	Non	Non
Lait et produits laitiers (y compris lactose).	Non	Non
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Non
Moutarde et produits à base de moutarde	Non	Non
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Non	Non
Sulfites en concentration d'au moins 10mg/L.	Non	Non
Céleri et produit à base de céleri	Non	Non
Lupin et produits à base de lupin	Non	Non
Mollusques et produits à base de mollusques	Non	Non

Nous vous certifions que tous les produits que nous utilisons sont garantis sans Organisme Génétiquement Modifié et ne sont pas ionisés. Nos produits sont conformes aux règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE.

Fait à Chaspuzac Date : 04/07/2019
par : Jurasik Justine Assistante qualité.

