

PRODUIT PF02055				
UVC EAN 13 : 3111952017064				
<b>Matières Premières</b>	Nom commercial	100 % Quinoa rouge		
	Nom latin	<i>Chenopodium quinoa</i>		
	Origine	Pérou		
	Pays de transformation	France		
<b>Caractéristiques moyennes du produit</b>	Aspect	Diamètre : 1.5 mm +/-1mm		
	Couleur	Rouge		
	Taux d'humidité	< 14%		
	Taux de pureté	>99.9%		
	Graines autres couleurs	<0.1%		
	Non OGM, non ionisé, traces de gluten, pesticides conforme à la législation européenne, Insectes	Absence		
<b>Valeurs Nutritionnelles Moyennes Pour 100g</b>	Valeur énergétique	1510 Kj / 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 / Tri / Conditionnement / Contrôle détection métallique/ Stockage

CONDITIONNEMENT		
<b>Conditionnement unitaire</b>	Poids net	500g
	Spécifications	Emballages permettant une protection suffisante lors du stockage et de l'utilisation, ainsi qu'une identification facile. Pas d'attaches métalliques.
	Identification	Etiquette d'identification sur les sacs
<b>Palettisation</b>	Nombre UVC/ Colis	8
	Nombre de colis / couche	24
	Nombre de couches / palette	8
	Nombre de colis / palette	192
	Nombre UVC/ Colis	1536
	Poids total de la palette	793 kg
	Poids total des produits	768 kg
Hauteur de la palette	1.50m	
Support	Palette en bois : 80 × 120 cm	
Spécifications	Hauteur maximale de la charge : 150 cm Protection par film	
Poids Net	Selon commande	
Identification	Etiquette SSCC sur chaque palette.	
<b>Durée et conditions de stockage</b>	36 mois à compter de la date de fabrication, dans les conditions recommandées. Stockage à température ambiante, dans un endroit sec et aéré.	
<b>Conditions de transport</b>	Transport en emballage d'origine fermé, sur palette filmée.	
<b>Conseils d'utilisation</b>	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.	
<b>Délais de livraison</b>	6 jours ouvrés	

**LISTE DES ALLERGENES (LISTE CONFORME A LA REGLEMENTATION INCO/1169 ET SES MISES A JOUR)**

Allergènes	Présent dans le produit	Peut être présent à l'état de traces
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten.	non	oui
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	oui
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 produits 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, le 07/11/2017

Par : Marie ALLIGIER

Responsable qualité céréales et légumes secs

