

<b>Présentation</b>	<b>Définition</b>	Petites graines rondes, légèrement aplaties, d'environ 1mm de diamètre, de couleur jaune dorée, avec des graines parfois brunes. Ces graines sont issues d'une plante herbacée originaire des Andes.		
	<b>Origine</b>	Bolivie, Pérou		
	<b>Dénomination légale</b>	Quinoa issu de l'agriculture biologique		
	<b>Process</b>	Passage épierreur, conditionnement		
	<b>Conservation</b>	24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité		
<b>Caractéristiques physico-chimiques</b>		<b>Critères d'analyses</b>	<b>Moyenne/Tolérance</b>	<b>Méthodes</b>
		Humidité	12,5% max	NF V03707
		Impuretés végétales et minérales	0,05% max	
		Grains endommagés, verts	1,5%max	
<b>Microbiologie</b>	<b>Valeurs indicatives</b>			
		Germes aérobies mésophiles	<100 000/g	NF EN ISO 4833
		Levures et moisissures	<10 000/g	NF V08 - 036
<b>Contaminants</b>	<b>Pesticides</b>	Conforme à la réglementation en vigueur		
	<b>Métaux lourds</b>	Conforme à la réglementation en vigueur		
	<b>Mycotoxines</b>	Conforme à la réglementation en vigueur		
	<b>OGM</b>	Absence d'OGM, conforme à la réglementation CE 1829 / 2003 et 1830 / 2003 et leurs modifications.		
	<b>Allergènes</b>	Exempt d'allergènes (Règlement CE n° 2000/13 et 2003/89)		
	<b>Ionisation</b>	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.		

**Valeurs nutritionnelles**

<b>Energie</b>	1494kJ/354kcal	<b>Fibres</b>	7 g
<b>Matières grasses</b>	6,1g	<b>Protéines</b>	14,1g
<b>Dont AG saturés</b>	0,7g	<b>Sel</b>	0,01g
<b>Glucides</b>	57,2g		
<b>Dont sucres</b>	4,9g		

Valeurs données sur la base d'une analyse (pour 100 g de produit sec) d'après USDA

**Applications**

Laver et rincer plusieurs fois le quinoa afin d'enlever l'amertume. Egoutter. Dans une casserole, verser le quinoa (70g par personne environ) dans 2 volumes d'eau bouillante, saler, couvrir et cuire pendant 12 min. Egoutter  
 S'utilise en salade ou en accompagnement.

Aspect après cuisson :

- Saveur : agréablement parfumée
- après cuisson, les grains deviennent transparents. Le germe blanc est libéré.


**Mentions légales**

Cette fiche technique n'a pas de valeur contractuelle et n'a pour but que de donner un aperçu des spécifications et des avantages du produit. Pour recevoir des informations plus détaillées, nous vous invitons à prendre contact avec notre service commercial. La responsabilité de Soufflet Alimentaire ne saurait être engagée pour tous les inconvénients ou dommages inhérents à des conditions de stockage et / ou d'utilisation non conformes ou inadaptés au produit. Tous les éléments de cette fiche technique sont la propriété exclusive de Soufflet Alimentaire. En conséquence, vous ne pouvez en aucun cas et d'aucune manière, reproduire, représenter, diffuser, modifier, concéder tout ou partie de l'un des éléments de ce document sans l'accord préalable et exprès de Soufflet Alimentaire.

<b>Presentation</b>	<b>Definition</b>	Small round grains, a bit flattened, near 1mm in diameter, golden yellow coloured, sometimes with brown seeds. These seeds come from a herbaceous plant of the Andes.		
	<b>Origin</b>	Bolivia, Peru		
	<b>Legal naming</b>	Organic quinoa		
	<b>Process</b>	Destoning, packaging		
	<b>Storage</b>	24 months in a cool and dry place		
<b>Physico-chemical characteristics</b>		<b>Analysis</b>	<b>Average/Allowance</b>	<b>Methods</b>
		Moisture	12,5% max	NF V03707
		Organic and inorganic matter	0,05% max	
		Damaged and green grains	1,5%max	
<b>Microbiology</b>	<b>Indicative values</b>			
		Total count	<100 000/g	NF EN ISO 4833
		Yeasts and moulds	<10 000/g	NF V08 - 036
<b>Contamination</b>	<b>Pesticides</b>	According to legislation in place		
	<b>Heavy metals</b>	According to legislation in place		
	<b>Mycotoxins</b>	According to legislation in place		
	<b>GMO</b>	Absence of GMO in compliance with the regulations CE n°1829 / 2003 and 1830 / 2003 and their modifications.		
	<b>Allergens</b>	Allergen free (By law CE n° 2000/13 and 2003/89)		
	<b>Ionization</b>	Absence of ionizing treatment on the delivered material.		

## Nutritional values

<b>Energy</b>	1494kJ/354kcal	<b>Fibers</b>	7 g
<b>Fat</b>	6,1g	<b>Proteins</b>	14,1g
<b>Of which saturates</b>	0,7g	<b>Salt</b>	0,01g
<b>Carbohydrates</b>	57,2g		
<b>Of which sugar</b>	4,9g		

Values given on the basis of an analysis (for 100 g of dry product) by USDA

## Application

Wash and rinse several times the quinoa to get off the bitterness. Drain. Soak 70g of quinoa per person in 2 volum of cold water with salt. Bring to boil. Cook covered during 12 minutes.

Product appearance as cooked :

- flavour : lightly fragrant
- after cooked, grains become transparent and the white germ is free.



## Legal disclaimer

This Technical sheet does not have a contractual value and gives an overview on specifications and benefits of the product. For more detailed information, please contact our sales department. Soufflet Alimentaire can not be held responsible for any inconvenience or damage involved by wrong or inappropriate storage and/or use. All information of this data sheet is the exclusive property of Soufflet Alimentaire. As a result, you may not and in any way, reproduce, perform, distribute, modify, license all or part of one of the parts of this document without the prior formal agreement of Soufflet Alimentaire.