



PRODUCT DATA SHEET

QUINOA FIN 2 KG (5411077 610002)

Information général

Description produit

Quinoa fin/blanc

Code intrastat : 10085000

Code produit: 6100

Ingrédients

Quinoa 100%

Peut contenir des traces de noix et cacahuètes

Caractéristiques

Pays d'origine: le Pérou, Belgique

Texture : ferme

Couleur : blanc, jaune

Goût/odeur : typique quinoa

Taille :

Tolérances: libre de toute contamination physique

Traités par des rayonnements (irradié): non

Les produits non OGM: oui

Traçabilité et étiquetage nécessaire selon EC 1830/2003: non

Consentement, conformément EC 1829/2003: non



PRODUCT DATA SHEET

Quinoa fi 2kg

Data chimiques

Caractéristiques spécifiques chimiques

Data	Valeur	Extension
Humidité :	13,3	%
Valeur de peroxyde :	n.a.	Meq O2/kg
Dioxyde de soufre :	n.a.	ppm
Acide prussique :	n.a.	ppm
Acides gras libres :	n.a.	%
Aflatoxine B1+B2+G1+G2 ppb	n.a.	ppb
Ochratoxine A	n.a.	-
Métaux lourds :	selon la législation EU	
Pesticides :	selon la législation EU	

Détails nutritionnels

Graisse		6,1	g/100g
dont	mono insaturés	1,6	g/100g
	polyinsaturés	3,3	g/100g
	saturés	0,7	g/100g
	acides trans gras	0	g/100g
	cholestérol	0	g/100g
Protéines		14,1	g/100g
Glucides		64,2	g/100g
dont	sucré	0	g/100g
	sucré ajouté	0	g/100g
	d'amidon	0	g/100g
Sel		5,0/12,5	g/100g
Fibres		7	g/100g
	énergie	1611	KJ
		382	Kcal

Les informations de ce tableau doivent être considérées comme la meilleure approximation de la réalité.

Nourriture est soumise à des fluctuations dans la composition pour diverses raisons. La variation naturelle entre les produits alimentaires comparables pourrait se poser à des différences dans le type, la culture, le sol, la saison, la récolte du temps et des conditions de stockage. Données communiquées par les fournisseurs, l'analyse, le calcul ou des valeurs publiées en littérature.



Data microbiologiques

Nombres de germes :	<1.000.000	cfu/g
Levures et de moisissures :	<100.000	cfu/g
Entérobactéries :	<100	cfu/g
E. Col :	<100	cfu/g
Listeria :	absent	cfu/0,01g
Salmonella :	absent	cfa/25g

Data logistiques

Emballage

Type d'emballage	seau
Matériel de l' emballage	Polypropylène PP
Poids d'emballage	150 g
Conservation après production	260 jours
Conservation après livraison	180 jours
Contenu de l'emballage	2 kg

Stockage transport, conservation

Utilisation éventuel après ouverture

Les produits doivent être **stockés** dans un endroit frais et sombre qui est libre d'odeurs et dans une température entre 5-18 ° C, dans une humidité relative de environ 65%, sauf indication contraire sur l'emballage.

Les produits doivent être **transportés et stockés** dans des conditions hygiéniques pour assurer que les produits ne peuvent être contaminés par la moisissure, des matières étrangères ou d'odeur.

Mode d'emploi : bien fermer après usage, conserver à un endroit **sec, sombre et frais**.

De **préférence consommation** 3 mois après ouverture.

DE NOTEKRAKER BVBA
t Lindeke 10
B-8880 St.Eloois-Winkel
Tel+32 56 50 32 70/Fax +32 56 50 51
59
BTW BE 428.273.707 HRK 109.408

ALLERGENIC / ALBA LIJST

Article	Quinoa fin/fin 2kg				
Produit:	+ présent - pas présent ? Contamination possible				
Allergène data					
1	PROTÉINES DE LAIT	-	23	HUILE DE NOIX	-
2	LAIT/LACTOSE	-	24	CACAHUETES	?
3	OEUF	-	25	HUILE DE CACAHUETES	-
4	SOYA	-	26	SESAME	-
5	LÉCITHINE DE SOJA	-	27	HUILE DE SÉSAME	-
6	GLUTEN	-	28	GLUTAMATE (E620-E625)	-
7	BLE	-	29	SULFITE (220-E228)	-
8	SEIGLE	-	30	L'ORGE	-
9	BŒUF	-	31	ÉPEAUTRE	-
10	PORC	-	32	KAMUT	-
11	POULET	-	33	L'AVOINE	-
12	POISSONS	-	34	MAIS	-
13	FRUITS DE MER	-	35	CORIANDRE	-
14	MAÏZENA	-	36	CELERIE	-
15	LE CACAO	-	37		
16	MOLLUSQUES	-	38	CAROTTES	-
17	LÉGUMINEUSE	-	39	LUPIN	-
18	NOIX	?	40	MOUTARDE	-
19	PISTACHES	-	41	CERNEAUX	-
20	MACADAMIA	-	42	AMANDES	-
21	NOIX DE PÉCAN	-	43	NOISETTES	-
22	NOIX DU BRÉSIL	-	44	NOIX DE CAJOU	-

DE NOTEKRAKER BVBA
 t Lindeke 10
 B-8880 St.Eloois-Winkel
 Tel+32 56 50 32 70/Fax +32 56 50 51 59
 BTW BE 428.273.707 HRK 109.408



GMO STATEMENT

Article	Quinoa fin/fin 2kg
---------	--------------------

En Septembre 22, 2003, les deux règlements suivants s'appliquent:

Règlement EC 1829/2003, concernant l'approbation OGM dans la nutrition alimentaires humaine et l'alimentation animale et le Règlement EC 1830/2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage d'OGM à chaque étape du marché.

Conformément à ces règlements, nous vous informons comme suit :

Les produits sont Non-OGM: oui
Nécessite de traçabilité et étiquetage selon EC 1830/2003: non
Exiger un consentement en conformité avec EC 1829/2003: non

Date : 03.2020

DE NOTEKRAKER BVBA
t Lindeke 10
B-8880 St.Eloois-Winkel
Tel+32 56 50 32 70/Fax +32 56 50 51 59
BTW BE 428.273.707 HRK 109.408