

# PRODUCT DATA SHEET

## **Quinoa Rood 2kg**



### Algemene informatie

|               |               |
|---------------|---------------|
| Artikelnummer | 6120          |
| EAN           | 5411077612006 |
| HS-code       | 10085000      |

### Productomschrijving

Rode quinoa uit Peru. Kleine, ronde, afgeplatte graantjes.

### Ingrediënten

100% quinoa rood

|                   |      |
|-------------------|------|
| Land van herkomst | Peru |
|-------------------|------|

### Sensorische kenmerken

|         |              |
|---------|--------------|
| Kleur   | roze-rood    |
| Geur    | typisch      |
| Smaak   | typisch      |
| Textuur | vast, stevig |

### Productspecifieke kenmerken

|                         |                                                    |
|-------------------------|----------------------------------------------------|
| Grootte                 | max 6% <1,4mm / min 51% 1,4-1,7mm / min 43% >1,7mm |
| Toelaatbare afwijkingen | 0,01% onzuiverheden<br>3% gebroken/vervormingen    |

### Straling

Product werd niet bestraald.

### GMO

Met ingang van 22 september 2003, zijn de volgende twee verordeningen van kracht:

- EC verordening 1829/2003, m.b.t. GMO goedkeuring in levensmiddelenvoeding en diervoeding.
- EC verordening 1830/2003, m.b.t. etikettering en traceerbaarheid van GMO's in elke fase van de markt

Conform deze voorschriften kunnen wij u informeren als volgt:

|              |                                                   |
|--------------|---------------------------------------------------|
| Niet GMO     | ja                                                |
| EC 1830/2003 | traceerbaarheid en etikettering niet noodzakelijk |
| EC 1829/2003 | toestemming niet noodzakelijk                     |

# PRODUCT DATA SHEET

## **Quinoa Rood 2kg**



### Gemiddelde voedingswaarde per 100g

|                   |                      |
|-------------------|----------------------|
| Energie           | 1625 / 388 kJ / kcal |
| Vet               | 6,7 g                |
| waarvan verzadigd | 1 g                  |
| Koolhydraten      | 67,6 g               |
| waarvan suikers   | 1,5 g                |
| Vezels            | 8,8 g                |
| Eiwitten          | 16 g                 |
| Zout              | 0,025 g              |

*Deze informatie moet gezien worden als de dichtste benadering van de werkelijkheid. Voedsel is onderhevig aan schommelingen in de samenstelling om verschillende redenen. Natuurlijke variatie kan ontstaan door verschillen in soort, teelt, bodemgesteldheid, seizoen, oogsttijd en bewaarcondities. De bovenvermelde data worden geleverd door onze leveranciers, zijn afkomstig uit analyse of berekening of uit literatuur.*

### Voedingsinformatie

*Dit product is geschikt voor:*

|                   |    |
|-------------------|----|
| Vegetariërs       | JA |
| Vegan             | JA |
| Glutenvrij dieet  | ?  |
| Lactosevrij dieet | JA |

### Microbiologische data

|                  |           |       |
|------------------|-----------|-------|
| Aantal kiemen    | < 500.000 | cfu/g |
| Gist & schimmels | < 6.000   | cfu/g |
| E.coli           | < 10      | cfu/g |
| Listeria         | afwezig   |       |
| Salmonella       | afwezig   |       |

### Chemische data

| <i>Parameter</i>       | <i>Maximum waarde</i> |
|------------------------|-----------------------|
| Vocht                  | 13,00 %               |
| Sulfiet                | n.v.t.                |
| Aflatoxine B1          | < 2 ppb               |
| Aflatoxine B1+B2+G1+G2 | < 4 ppb               |
| Ochratoxine A          | < 3 ppb               |
| Zware metalen          | volgens EU-wetgeving  |
| Pesticiden             | volgens EU-wetgeving  |

# PRODUCT DATA SHEET

## Quinoa Rood 2kg



### Logistieke data

#### *Verpakking*

|                      |                           |
|----------------------|---------------------------|
| Type verkoopseenheid | emmer + deksel            |
| Materie              | Polypropyleen PP          |
| Afmeting LXBXH       | 20 x 20 x 15 cm           |
| Bruto gewicht        | 2,150 kg                  |
| Tarra gewicht        | 0,150 kg                  |
| 1 palletlaag         | 24 eenheden               |
| 1 pallet (E-pal)     | 10 / 240 lagen / eenheden |

#### *Transport & bewaring*

De producten moeten worden vervoerd en opgeslagen onder hygiënische omstandigheden om ervoor te zorgen dat het product niet kan worden verontreinigd door schimmels, vreemde materialen of geur.

De producten moeten worden bewaard in een donkere omgeving die vrij is van geuren en bij een temperatuur tussen 5°C en 18°C, bij een relatieve luchtvochtigheid van ongeveer 65% tenzij anders vermeld op de verpakking.

Na opening goed sluiten en droog en donker bewaren.

|                                          |     |         |
|------------------------------------------|-----|---------|
| Houdbaarheid vanaf productie, ongeopend: | 260 | dagen   |
| Houdbaarheid na opening:                 | 5   | maanden |

### Allergenen

| <i>LeDa code</i> | <i>Allergeen</i>        | <i>+/-</i> | <i>Supplementaire informatie</i>       |
|------------------|-------------------------|------------|----------------------------------------|
| 1.0              | Glutenbevattende granen | ?          | Kan sporen van tarwe & haver bevatten. |
| 2.0              | Schaaldieren            | -          |                                        |
| 3.0              | Ei                      | -          |                                        |
| 4.0              | Vis                     | -          |                                        |
| 5.0              | Pinda                   | ?          |                                        |
| 6.0              | Soja                    | ?          |                                        |
| 7.0              | Melk & lactose          | -          |                                        |
| 8.0              | Noten                   | ?          |                                        |
| 9.0              | Selderij                | -          |                                        |
| 10.0             | Mosterd                 | -          |                                        |
| 11.0             | Sesamzaad               | ?          |                                        |
| 12.0             | Sulfiet (E220-E228)     | -          |                                        |
| 13.0             | Lupine                  | -          |                                        |
| 14.0             | Weekdieren              | -          |                                        |

+: aanwezig    -: niet aanwezig    ?: kan sporen bevatten

### Disclaimer

De gegevens op dit document zijn zo exact mogelijk en opgemaakt met de informatie die we op het moment van opstellen in bezit hebben. Deze komen ofwel van de leveranciers ofwel van analyses/berekeningen/literatuur. De waarden zijn informatief en variaties of afwijkingen zijn door de aard van het product steeds mogelijk. De geleverde informatie is indicatief en zonder garantie voor exactheid.

# PRODUCT DATA SHEET

## **Quinoa, Red 2kg**



### General information

|                |               |
|----------------|---------------|
| Article number | 6120          |
| EAN            | 5411077612006 |
| HS-code        | 10085000      |

### **Product description**

Red quinoa from Peru. Small, round, flattened grains.

### **Ingredients**

100% red quinoa

|        |      |
|--------|------|
| Origin | Peru |
|--------|------|

### **Sensory characteristics**

|         |             |
|---------|-------------|
| Colour  | pink-red    |
| Odour   | typical     |
| Flavour | typical     |
| Texture | firm, solid |

### **Product-specific characteristics**

|                        |                                                    |
|------------------------|----------------------------------------------------|
| Size                   | max 6% <1,4mm / min 51% 1,4-1,7mm / min 43% >1,7mm |
| Permissible deviations | 0,01% impurities<br>3% broken / deformations       |

### **Radiation**

Product was not irradiated.

### **GMO**

As of September 22, 2003; the following two regulations are in effect:

- EC regulation 1829/2003, regarding GMO approval in food and animal nutrition
- EC regulation 1830/2003, regarding labelling and traceability of GMOs at each stage of the market

In accordance to these regulations, we can inform you:

|              |                                          |
|--------------|------------------------------------------|
| non GMO      | yes                                      |
| EC 1830/2003 | traceability and labelling not necessary |
| EC 1829/2003 | authorisation not necessary              |

# PRODUCT DATA SHEET

## Quinoa, Red 2kg



### Average nutritional value per 100g

|                                |                      |
|--------------------------------|----------------------|
| Energy                         | 1625 / 388 kJ / kcal |
| Total fat                      | 6,7 g                |
| of which saturated fatty acids | 1 g                  |
| Carbohydrates                  | 67,6 g               |
| of which sugar                 | 1,5 g                |
| Dietary fibres                 | 8,8 g                |
| Proteins                       | 16 g                 |
| Salt                           | 0,025 g              |

*This information should be seen as the closest approximation to reality. Food is subject to variations in composition for numerous reasons. Natural variation can occur due to differences in species, cultivation, soil conditions, season, harvest time and storage conditions. The above data are provided by our suppliers, are derived from analysis or calculation or from literature.*

### Dietary information

*This product is suited for:*

|                   |     |
|-------------------|-----|
| Vegetarians       | YES |
| Vegan             | YES |
| Gluten-free diet  | ?   |
| Lactose-free diet | YES |

### Microbiological data

|                |           |       |
|----------------|-----------|-------|
| Plate count    | < 500.000 | cfu/g |
| Yeast & moulds | < 6.000   | cfu/g |
| E.coli         | < 10      | cfu/g |
| Listeria       | absent    |       |
| Salmonella     | absent    |       |

### Chemical data

| <i>Parameter</i>      | <i>Maximum value</i>        |
|-----------------------|-----------------------------|
| Moisture              | 13,00 %                     |
| Sulphite              | N.A.                        |
| Aflatoxin B1          | < 2 ppb                     |
| Aflatoxin B1+B2+G1+G2 | < 4 ppb                     |
| Ochratoxin A          | < 3 ppb                     |
| Heavy metals          | according to EU legislation |
| Pesticides            | according to EU legislation |

# PRODUCT DATA SHEET

## Quinoa, Red 2kg



### Logistical data

#### *Packaging*

|                           |                         |
|---------------------------|-------------------------|
| Type of sales unit        | bucket + lid            |
| Material                  | Polypropylene PP        |
| Dimensions L x W x H      | 20 x 20 x 15 cm         |
| Gross weight              | 2,15 kg                 |
| Tarra weight              | 0,15 kg                 |
| 1 pallet layer contains   | 24 units                |
| 1 pallet (E-pal) contains | 10 / 240 layers / units |

#### *Transport & storage*

The products should be transported and stored under hygienic conditions to ensure that the product cannot be contaminated by mould, foreign materials or odour.

The products should be stored in a dark environment, free of odours and at a temperature between 5°C and 18°C, with a relative humidity of 65% unless otherwise stated on the packaging.

After opening, close tightly and store in a dry and dark place.

|                                          |     |        |
|------------------------------------------|-----|--------|
| Shelf-life unopened from production date | 260 | days   |
| Shelf-life after opening                 | 5   | months |

### Allergens

| <i>LeDa code</i> | <i>Allergen</i>           | <i>+/-</i> | <i>Extra information</i>            |
|------------------|---------------------------|------------|-------------------------------------|
| 1.0              | Cereals containing gluten | ?          | May contain traces of wheat & oats. |
| 2.0              | Crustaceans               | -          |                                     |
| 3.0              | Egg                       | -          |                                     |
| 4.0              | Fish                      | -          |                                     |
| 5.0              | Peanuts                   | ?          |                                     |
| 6.0              | Soy                       | ?          |                                     |
| 7.0              | Milk / lactose            | -          |                                     |
| 8.0              | Nuts                      | ?          |                                     |
| 9.0              | Celery                    | -          |                                     |
| 10.0             | Mustard                   | -          |                                     |
| 11.0             | Sesame                    | ?          |                                     |
| 12.0             | Sulphite (E220-E228)      | -          |                                     |
| 13.0             | Lupin                     | -          |                                     |
| 14.0             | Molluscs                  | -          |                                     |

+: present    -: not present    ?: may contain traces

### Disclaimer

The data on this document are as exact as possible and composed with the information in our possession at the moment of drafting. These come either from our suppliers or from analysis/calculation/literature.

The values are informative and variations or deviations are always possible due to the nature of this product. The provided information is indicative and without guarantee of exactness.

Informations générales

|                  |               |
|------------------|---------------|
| Numéro d'article | 6120          |
| EAN              | 5411077612006 |
| code HS          | 10085000      |

**Description du produit**

Quinoa rouge du Pérou. Petits grains, ronds et aplatis.

**Ingrédients**

100% quinoa rouge

|                |       |
|----------------|-------|
| Pays d'origine | Pérou |
|----------------|-------|

**Caractéristiques sensorielles**

|         |               |
|---------|---------------|
| Couleur | rose-rouge    |
| Odeur   | typique       |
| Goût    | typique       |
| Texture | ferme, solide |

**Caractéristiques spécifiques au produit**

|               |                                                    |
|---------------|----------------------------------------------------|
| Taille        | max 6% <1,4mm / min 51% 1,4-1,7mm / min 43% >1,7mm |
| Défauts admis | 0,01% d'impuretés<br>3% de brisures / distorsions  |

**Irradiation**

Le produit n'est pas été irradié.

**OGM**

Depuis le 22 septembre 2003, les deux règlements suivant sont en vigueur:

- CE règlement 1829/2003, concernant l'autorisation des OGM dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.
- CE règlement 1830/2003, concernant l'étiquetage et la traçabilité des OGM à chaque étape de la mise sur le marché

Conformément à ces règlements, nous pouvons vous informer comme suit:

|              |                                          |
|--------------|------------------------------------------|
| non OGM      | oui                                      |
| EC 1830/2003 | Traçabilité et étiquetage non nécessaire |
| EC 1829/2003 | Autorisation non nécessaire              |

Valeur nutritive moyenne par 100g

|                     |                      |
|---------------------|----------------------|
| Energie             | 1625 / 388 kJ / kcal |
| Lipides             | 6,7 g                |
| dont saturés        | 1 g                  |
| Glucides            | 67,6 g               |
| dont sucres         | 1,5 g                |
| Fibres alimentaires | 8,8 g                |
| Protéines           | 16 g                 |
| Sel                 | 0,025 g              |

*Ces informations doivent être considérées comme l'approximation la plus proche de la réalité. La composition des aliments est sujette à des fluctuations pour diverses raisons. Les variations naturelles peuvent être dues à des différences d'espèces, de culture, de conditions du sol, de saison, de temps de récolte et de conditions de stockage. Les données ci-dessus sont fournies par nos fournisseurs; proviennent d'analyses, de calculs ou de la littérature.*

Informations nutritionnelles

*Ce produit convient à:*

|                     |     |
|---------------------|-----|
| Végétarien          | OUI |
| Végétalien          | OUI |
| Régime sans gluten  | ?   |
| Régime sans lactose | OUI |

Données microbiologiques

|                       |           |       |
|-----------------------|-----------|-------|
| Nombre de germes      | < 500.000 | cfu/g |
| Levures & moisissures | < 6.000   | cfu/g |
| E.coli                | < 10      | cfu/g |
| Listeria              | absente   |       |
| Salmonella            | absente   |       |

Données chimiques

| <i>Paramètre</i>       | <i>Valeur maximale</i>                |
|------------------------|---------------------------------------|
| Humidité               | 13,00 %                               |
| Sulfite                | s/o                                   |
| Aflatoxine B1          | < 2 ppb                               |
| Aflatoxine B1+B2+G1+G2 | < 4 ppb                               |
| Ochratoxine A          | < 3 ppb                               |
| Métaux lourds          | conformément à la législation de l'UE |
| Pesticides             | conformément à la législation de l'UE |

Données logistiques*Emballage*

|                        |                           |
|------------------------|---------------------------|
| Unité de vente, type   | seau + couvercle          |
| Matériau               | Polypropylène PP          |
| Dimensions (L x l x H) | 20 x 20 x 15 cm           |
| Poids brut             | 2,15 kg                   |
| Poids à vide           | 0,15 kg                   |
| 1 couche               | 24 unités                 |
| 1 palette (E-pal)      | 10 / 240 couches / unités |

*Transport & stockage*

Les produits doivent être transportés et stockés dans des conditions hygiéniques afin d'éviter toute contamination par des moisissures, des matières étrangères ou des odeurs,

Les produits doivent être stockés dans un environnement sombre, sans odeurs, à une température entre 5° et 18° C, avec une humidité relative d'environ 65%, sauf indication contraire sur l'emballage.

Après ouverture, refermer hermétiquement et conserver dans un endroit sec et sombre.

Se conserve à partir de la production, non ouverte: 260 jours

Après ouverture, consommation dans: 5 mois

Allergènes

| code LeDa | Allergène                    | +/- | Informations complémentaires                |
|-----------|------------------------------|-----|---------------------------------------------|
| 1.0       | Céréales contenant du gluten | ?   | Peut contenir des traces de blé et d'avoine |
| 2.0       | Crustacés                    | -   |                                             |
| 3.0       | Oeuf                         | -   |                                             |
| 4.0       | Poisson                      | -   |                                             |
| 5.0       | Arachides                    | ?   |                                             |
| 6.0       | Soja                         | ?   |                                             |
| 7.0       | Lait / lactose               | -   |                                             |
| 8.0       | Noix                         | ?   |                                             |
| 9.0       | Céleri                       | -   |                                             |
| 10.0      | Moutarde                     | -   |                                             |
| 11.0      | Graines de sésame            | ?   |                                             |
| 12.0      | Sulfite (E220-E228)          | -   |                                             |
| 13.0      | Lupin                        | -   |                                             |
| 14.0      | Mollusques                   | -   |                                             |

+: présent    -: non présent    ?: peut contenir des traces

Clause de non-responsabilité

Les données de ce document sont aussi exactes que possible et mises en forme avec les informations en notre possession au moment de la rédaction. Elles proviennent soit des fournisseurs, soit d'analyses/calculs/littérature. Les valeurs sont informatives et des variations ou des écarts sont toujours possibles en raison de la nature du produit. Les informations fournies sont indicatives et sans garantie d'exactitude.

## Quinoa, rot 2kg



### Allgemeine Informationen

|                |               |
|----------------|---------------|
| Artikel Nummer | 6120          |
| EAN            | 5411077612006 |
| HS-code        | 10085000      |

### Beschreibung des Produkts

Rote Quinoa aus Peru. Kleine, runde, abgeflachte Körner.

### Zutaten

100% Quinoa rot

|               |      |
|---------------|------|
| Ursprungsland | Peru |
|---------------|------|

### Sensorische Merkmale

|           |              |
|-----------|--------------|
| Farbe     | rosa-rot     |
| Geruch    | typisch      |
| Geschmack | typisch      |
| Textur    | fest, solide |

### Produktspezifische Merkmale

|                  |                                                    |
|------------------|----------------------------------------------------|
| Größe            | max 6% <1,4mm / min 51% 1,4-1,7mm / min 43% >1,7mm |
| Zulässige Fehler | 0,01% Verunreinigungen<br>3% Bruch/Verwerfungen    |

### Bestrahlung

Das Product wurde nicht bestrahlt.

### GVO

Mit Wirkung vom 22, September 2003 sind die beiden folgenden Verordnungen in Kraft getreten:

- EG-Verordnung 1829/2003 über die Zulassung von GVO in Lebens- und Futtermitteln.
- EG-Verordnung 1830/2003 über die Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit von GVO auf jeder Stufe des Marktes.

In Übereinstimmung mit diesen Verordnungen können wir Sie wie folgt informieren:

|              |                                                         |
|--------------|---------------------------------------------------------|
| Nicht GVO    | ja                                                      |
| EG 1830/2003 | Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung nicht erforderlich |
| EG 1829/2003 | Zulassung nicht erforderlich                            |

## Quinoa, rot 2kg



### Mittlerer Nährwert pro 100g

|                             |                      |
|-----------------------------|----------------------|
| Energie                     | 1625 / 388 kJ / kcal |
| Fette                       | 6,7 g                |
| davon gesättigte Fettsäuren | 1 g                  |
| Kohlenhydrate               | 67,6 g               |
| davon Zucker                | 1,5 g                |
| Ballaststoffe               | 8,8 g                |
| Eiweisse                    | 16 g                 |
| Salz                        | 0,025 g              |

*Diese Angaben sind als größtmögliche Annäherung an die Realität zu betrachten. Die Zusammensetzung von Lebensmitteln unterliegt aus verschiedenen Gründen Schwankungen. Natürliche Schwankungen können aufgrund von Unterschieden bei den Arten, dem Anbau, den Bodenbedingungen, der Jahreszeit, dem Erntezeitpunkt und den Lagerungsbedingungen auftreten. Die oben genannten Daten werden von unseren Lieferanten zur Verfügung gestellt, sind durch Analyse oder Berechnung entstanden oder stammen aus der Literatur.*

### Nährwertangaben

*Dieses Product is geeignet für:*

|                        |    |
|------------------------|----|
| Vegetarier             | JA |
| Veganer                | JA |
| Glutenfreie Ernährung  | ?  |
| Laktosefreie Ernährung | JA |

### Mikrobiologische Daten

|                         |                 |       |
|-------------------------|-----------------|-------|
| Anzahl der Keime        | < 500.000       | cfu/g |
| Hefen und Schimmelpilze | < 6.000         | cfu/g |
| E.coli                  | < 10            | cfu/g |
| Listerien               | nicht vorhanden |       |
| Salmonellen             | nicht vorhanden |       |

### Chemische daten

| <i>Parameter</i>      | <i>Höchstwert</i>     |
|-----------------------|-----------------------|
| Feuchtigkeitsgehalt   | 13,00 %               |
| Sulfit                | N/A.                  |
| Aflatoxin B1          | < 2 ppb               |
| Aflatoxin B1+B2+G1+G2 | < 4 ppb               |
| Ochratoxin A          | < 3 ppb               |
| Schwermetalle         | gemäß EU-Gesetzgebung |
| Pestizide             | gemäß EU-Gesetzgebung |

## Quinoa, rot 2kg



### Logistische Daten

#### *Verpackung*

|                     |                            |
|---------------------|----------------------------|
| Verkaufseinheit Typ | Eimer+ Deckel              |
| Werkstoff           | Polypropylen PP            |
| Abmessungen (BxTxH) | 20 x 20 x 15 cm            |
| Bruttogewicht       | 2,15 kg                    |
| Taragewicht         | 0,15 kg                    |
| 1 Palettenlage      | 24 Einheiten               |
| 1 Palette (E-pal)   | 10 / 240 Lagen / Einheiten |

#### *Transport und Lagerung*

Die Produkte sollten unter hygienischen Bedingungen transportiert und gelagert werden, um sicherzustellen, dass das Produkt nicht durch Schimmel, Fremdstoffe oder Gerüche verunreinigt werden kann.

Die Produkte sollten in einer dunklen, geruchsfreien Umgebung bei einer Temperatur zwischen 5°C und 18°C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von etwa 65% gelagert werden, sofern auf der Verpackung nichts anderes angegeben ist.

Nach dem Öffnen fest verschließen und an einem trockenen und dunklen Ort lagern.

|                                              |     |         |
|----------------------------------------------|-----|---------|
| Haltbarkeitsdauer ab Produktion, ungeöffnet: | 260 | Tage    |
| Haltbarkeit nach dem Öffnen:                 | 5   | Monaten |

### Allergene

| <i>LeDa code</i> | <i>Allergen</i>         | <i>+/-</i> | <i>Ergänzende Informationen</i>            |
|------------------|-------------------------|------------|--------------------------------------------|
| 1.0              | Glutenhaltiges Getreide | ?          | Kann Spuren von Weizen und Hafer enthalten |
| 2.0              | Krustentiere            | -          |                                            |
| 3.0              | Ei                      | -          |                                            |
| 4.0              | Fisch                   | -          |                                            |
| 5.0              | Erdnüsse                | ?          |                                            |
| 6.0              | Soja                    | ?          |                                            |
| 7.0              | Milch und Laktose       | -          |                                            |
| 8.0              | Nüsse                   | ?          |                                            |
| 9.0              | Sellerie                | -          |                                            |
| 10.0             | Senf                    | -          |                                            |
| 11.0             | Sesamsamen              | ?          |                                            |
| 12.0             | Sulfite (E220-E228)     | -          |                                            |
| 13.0             | Lupine                  | -          |                                            |
| 14.0             | Weichtiere              | -          |                                            |

+: vorhanden    -: nicht vorhanden    ?: kann Spuren enthalten

### Disclaimer

Die Angaben in diesem Dokument sind so genau wie möglich und mit den Informationen dokumentiert, die uns zum Zeitpunkt der Erstellung zur Verfügung standen. Diese stammen entweder von den Lieferanten oder aus Analysen/Berechnungen/Literatur. Die Werte sind informativ und Abweichungen sind aufgrund der Beschaffenheit des Produkts immer möglich. Die Angaben sind indikativ und ohne Gewähr für die Richtigkeit.