

QUINOA BLOND DE FRANCE

Certifié niveau 2 de la Certification Environnementale (CE2)



Référence	PQG007-6.5.6
Version	H
Date d'application	08/11/2022

PRO à PRO

Date de validation
15/01/2024

Présentation

Définition	Petites graines rondes, légèrement aplaties, d'environ 1mm de diamètre, de couleur jaune dorée, avec des graines parfois brunes.
Origine	France (Anjou)
Dénomination légale	Quinoa blond
Process	Passage épierreur, conditionnement
Conservation	24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité

Caractéristiques physico-chimiques

Critères d'analyses	Moyenne/Tolérance	Méthodes
Humidité	11% / 14% max	NF V03707
Impuretés végétales et minérales	0,05% max	
Saponines	0,11% max	
Insectes	Absence	
Corps étrangers métalliques	Absence	
Graines étrangères / noires	0,5% max	
Corps étrangers / brindilles	<7mm : 6 max/kg >7mm : 2 max/kg	

Microbiologie

Valeurs indicatives		
	Cible	Tolérance
Moisissures	<10 000g/g	<50 000/g max
E. coli	<10 g/g	<100/g max
ASR 46°C	<10 g/g	< 100/g max
Staph. Coagulase positive	<10 g/g	< 100/g max
Salmonelles	Absence/25g	/
Listeria monocytogenes	Absence/25g	/

Contaminants

Pesticides	Conforme à la réglementation en vigueur
Métaux lourds	Conforme à la réglementation en vigueur
Mycotoxines	Conforme à la réglementation en vigueur
OGM	Absence d'OGM, conforme à la réglementation CE n°1829/2003 et n°1830/2003 et leurs modifications
Allergènes	Exempt d'allergènes (Règlement INCO n°1169/2011)
Ionisation	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée



Valeurs nutritionnelles

Energie	1557kJ/369kcal
Matières grasses	5,9g
Dont AG saturés	0,9g
Glucides	61g
Dont sucres	3g
Fibres	8g
Protéines	14g
Sel	0g

Valeurs données sur la base d'une moyenne de 4 analyses nutritionnelles
(2016, 2017, 2018, 2019)

Applications

Mode de cuisson :

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 Vivien Paille 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 Vivien Paille. 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 Vivien Paille.



Presentation

Definition	Small round grains, a bit flattened, near 1mm in diameter, golden yellow coloured, sometimes with brown seeds.
Origin	France (Anjou)
Legal naming	Blond quinoa
Process	Destoning, packaging
Storage	24 months in a cool and dry place

Physico-chemical characteristics

Analysis	Average/Allowance	Methods
Moisture	11% / 14% max	NF V03707
Organic and inorganic matter	0,05% max	
Saponins	0,11% max	
Insects	Absence	
Metallic foreign bodies	Absence	
Foreign seeds/black seeds	0,5% max	
Foreign bodies / brushwood	<7mm : 6 max/kg >7mm : 2 max/kg	

Microbiology

Indicative values		
	Target	Tolerance
Moulds	<10 000g/g	<50 000/g max
E. coli	<10 g/g	<100/g max
ASR 46°C	<10 g/g	< 100/g max
Positive coagulase staph.	<10 g/g	< 100/g max
Salmonella	Absence/25g	/
Listeria monocytogenes	Absence/25g	/

Contamination

Pesticides	According to legislation in place
Heavy metals	According to legislation in place
Mycotoxins	According to legislation in place
GMO	Absence of GMO in compliance with the regulations CE n°1829/2003 and n°1830/2003 and their modifications
Allergens	Allergen-free (INCO Regulation 1169/2011)
Ionization	Absence of ionizing treatment on the delivered material



Nutritional values

Energy	1557kJ/369kcal
Fat	5,9g
Of which saturates	0,9g
Carbohydrates	61g
Of which sugar	3g
Fibers	8g
Proteins	14g
Salt	0g

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

Application

Cooking method :

Wash and rinse the quinoa several times to remove the bitterness. Drain. In a saucepan, pour the quinoa (about 70g per person) into 2 volumes of boiling water, add salt, cover and cook for 12 minutes. Drain. Use as a salad or side dish.

Appearance after cooking :

- Taste: pleasantly fragrant
- After cooking : the seeds become transparent. The white germ is released.



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. Vivien Paille 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 Vivien Paille. 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 Vivien Paille.