



Présentation

Définition	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.
Origine	Bolivie, Pérou, Europe (Espagne, France, Pays-Bas)
Dénomination légale	Quinoa issu de l'agriculture biologique
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	12,5% max	NF V03707
Impuretés végétales et minérales	0,05% max	
Grains endommagés, verts	1,5%max	

Microbiologie

Valeurs indicatives		
Germes aérobies mésophiles	<100 000/g	NF EN ISO 4833
Levures et moisissures	<10 000/g	NF V08 - 036

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 1829 / 2003 et 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

Méthode 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. These seeds come from a herbaceous plant of the Andes.
Origin	Bolivia, Peru, Europe (Spain, France, Holland)
Legal name	Organic quinoa
Process	Destoning, packaging
Storage	24 months in a cool and dry place

Physico-chemical characteristics

Analysis	Average/Allowance	Methods
Moisture	12,5% max	NF V03707
Organic and inorganic matter	0,05% max	
Damaged grains	1,5% max	

Microbiology

Indicative values		
Total count	<100 000/g	NF EN ISO 4833
Yeasts and moulds	<10 000/g	NF V08 - 036

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 1830 / 2003 and their modifications
Allergens	Allergen free (By law INCO n°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 based on an average of 4 nutritional analyses
 (2016, 2017, 2018, 2019)

Application

Cooking method :

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. 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.