



Présentation

Définition	Mélange de céréales Bio comportant du boulgour (60%), du quinoa blond (20%), du quinoa rouge (14%) et des graines de courge (6%)
Origine	Boulgour Bio : Turquie, Chypre Quinoa blond Bio: Bolivie, Pérou Quinoa rouge Bio: Bolivie, Pérou Graines de courge Bio: Autriche, Allemagne, République Tchèque
Dénomination légale	Mélange de boulgour, quinoa et graines de courge issu de l'Agriculture Biologique
Process	Mélange
Conservation	24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité
CONDITIONNEMENT	Sac de 2,5Kg Code Article : 31132/ EAN : 3039820190421
PALETTISATION	Palettisation 2,5t  DUN 14 : 3 303982 019042 2

Caractéristiques physico-chimiques

Critères d'analyses	Moyenne/Tolérance	Méthodes
Humidité	14% max	NF V03707

Microbiologie

Il n'existe pas de réglementation concernant les exigences microbiologiques pour ce produit.

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 /
Allergènes	Gluten. Peut contenir des traces de soja (Règlement n°1169/2011 du 25 octobre 2011)
Ionisation	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.

Produit Issu de l'Agriculture Biologique - Certifié par ECOCERT sas - 32600 L'ISLE JOURDAIN



Valeurs nutritionnelles

Energie	1598kJ/380kcal	Fibres	8,6g
Matières grasses	8,7g	Protéines	15g
Dont AG saturés	1,3g	Sel	0,02g
Glucides	56 g		
Dont sucres	2,7g		

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

Le temps de cuisson est de 12 minutes

Aspect après cuisson :

- couleur : brun, brun verdâtre, jaune et rouge



Applications

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.

Product of organic farming- certified by ECOCERT sas - 32600 L'ISLE JOURDAIN

Presentation

Definition

This organic cereal mix consist of: bulgur (60%), white quinoa (20%), red quinoa (14%) and pumpkin seeds (6%)

Origin

Organic bulgur wheat : Turkey, Cyprus
Organic white quinoa: Bolivia, Peru
Organic red quinoa: Bolivia, Peru
Organic pumpkin seeds: Austria, Germany, Czech Republic

Legal naming

Organic bulgur, quinoa and pumpkin seeds mix

Process

Mixing

Storage

24 months in a cool and dry place

Packaging

2,5 Kg Bag Item Code : 31132/ EAN : 3039820190421

Palettizing

Palettizing 2,5kg

Palettizing : 80 X 120 cm				
Units per layer	Layers per pallet	Units per pallet	Net Weight pallet	Total pallet Height
10	58	580	1450 kg	118 cm

DUN 14 : 3 303982 019042 2

Physico-chemical characteristics

Analysis	Average/Allowance	Methods
Moisture	14% max	NF V03707

Microbiology

There are no regulations concerning the microbiological requirements for this product.

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
Allergens	Gluten. May contain soy (By law n°1169/2011 of the 25th october 2011)
Ionization	Absence of ionizing treatment on the delivered material.

ORGANIC CEREAL AND GRAIN MIX



Reference PQG007-6.7.13RHF
Version A
Application date : 20/08/2026

Page 2/2

Product of organic farming- certified by ECOCERT sas - 32600 L'ISLE JOURDAIN

Nutritional values

Energy	1598kJ/380kcal	Fibers	8,6g
Fat	8,7g	Proteins	15g
Of which saturated	1,3g	Salt	0,02g
Carbohydrates	56 g		
Of which sugar	2,7g		

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

Application

The cooking time is 12 minutes

After cooking :

- Colour: brown, greenish brown, yellow and red



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.