



Fiche technique
QUINOA BLOND DE FRANCE Certifié niveau 2 de la Certification Environnementale (CE2)
FRENCH BLOND QUINOA Certified level 2 of the Environmental Certification (CE2)



Référence : PQG007-6.5.6RHF

Version : A

Date : 20/08/2026

Description du produit

Product description

DÉFINITION

Definition

Petites graines rondes, légèrement aplaties, d'environ 1mm de diamètre, de couleur jaune dorée, avec des graines parfois brunes.
Small round grains, a bit flattened, near 1mm in diameter, golden yellow coloured, sometimes with brown seeds.

ORIGINE MATIÈRE

Raw material origin

France (Anjou)

SITE DE PRODUCTION

Processing location

Valenciennes, France

DÉNOMINATION LÉGALE

Legal naming

Quinoa blond
Blond quinoa

CONSERVATION

Storage

24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité
24 months in a cool and dry place

CONDITIONNEMENT

Sac de 2,5Kg Code Article : 31104/ EAN : 303982063021 7
2,5 Kg Bag Item Code : 31104/ EAN : 303982063021 7

PALETTISATION

Palettisation 2,5kg

Palettizing : 80 X 120 cm				
UVC par couche	Couche par palette	UVC par palette	Poids net palette	Hauteur totale palette
15	18	270	675 kg	118 cm

DUN 14 : [7 303982 063021 6](#)

Palettizing 2,5kg

Palettizing : 80 X 120 cm				
Units per layer	Layers per pallet	Units per pallet	Net weight pallet	Total pallet height
15	18	270	675 kg	118 cm

DUN 14 : [7 303982 063021 6](#)

Consignes de préparation

Directions for use

ASPECT DU PRODUIT

Product aspect

Aspect après cuisson : - agréablement parfumée
- les grains deviennent transparents. Le germe blanc est libéré.
Appearance after cooking : - Taste: pleasantly fragrant
- After cooking : the seeds become transparent. The white germ is released.



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 15 min. Egoutter. S'utilise en salade ou en accompagnement.
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 15 minutes. Drain. Use as a salad or side dish.

Caractéristiques physico-chimiques

Physico-chemical characteristics

CRITÈRES D'ANALYSES <i>Analysis</i>	MOYENNES / TOLÉRANCES <i>Average / Allowance</i>	MÉTHODES <i>Methods</i>
Humidité - <i>Moisture</i>	11% / 14 % max	NF V03707
Impuretés végétales et minérales - <i>Organic and inorganic matter</i>	0,05% max	
Saponines - <i>Saponins</i>	0,11% max	
Insectes - <i>Insects</i>	Absence	
Corps étrangers métalliques - <i>Mettalic foreign bodies</i>	Absence	
<i>Foreign bodies/black seed</i>	0,5% max	
Corps étrangers / brindilles - <i>Foreign bodies/brushwood</i>	<7mm : 6 max/kg >7mm : 2 max/kg	

Valeurs nutritionnelles

Nutritional values

POUR 100g - FOR 100g

Énergie - <i>Energy</i>	1557 kcal/ 369kJ	Matières grasses - <i>Fat</i>	5,9g
Protéines - <i>Proteins</i>	14g	dont AG saturés <i>Of which staured</i>	0,9g
Glucides - <i>Carbohydrates</i>	61g	Fibres - <i>Fibers</i>	8g
dont sucres <i>Of which sugars</i>	3 g		
Sel - <i>Salt</i>	0g		

Valeurs données sur la base d'une analyse / *Values given on the basis of an analysis*

Sécurité alimentaire

Food safety

MICROBIOLOGIE (valeurs indicatives) <i>Microbiology</i> <i>(indicative values)</i>	Moisissures - <i>Moulds</i>	<10 000g/g	<50 000/g max
	E.COLI	<10 g/g	<100/g max
	ASR 46°C	<10 g/g	<100/g max
	<i>Staph. Coagulase positive - Positive coagulase staph.</i>	<10 g/g	< 100/g max
	Salmonelles - <i>Salmonella</i>	Absence/25g	/
	<i>Listeria monocytogenes - Listeria monocytogenes</i>	Absence/25g	/
PESTICIDES <i>Pesticides</i>	Conforme à la réglementation en vigueur <i>According to legislation in place</i>		
MÉTAUX LOURDS <i>Heavy metals</i>	Conforme à la réglementation en vigueur <i>According to legislation in place</i>		
MYCOTOXINES <i>Mycotoxins</i>			
OGM <i>GMO</i>	Absence d'OGM, conforme à la réglementation CE n°1829/2003 et n°1830/2003 et leurs modifications <i>Absence of GMO in compliance with the regulations CE n°1829/2003 and n°1830/2003 and their modifications</i>		
IONISATION <i>Ionisation</i>	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée <i>Absence of ionizing treatment on the delivered material</i>		
NANOPARTICULES <i>Nanoparticles</i>	Absence de nanoparticules dans la matière livrée <i>Absence of nanoparticles in the delivered material</i>		
ALLERGÈNES <i>Allergens</i>	Peut contenir des traces éventuelles de gluten et de moutarde <i>May contain possible traces of gluten and mustard</i>		

Mentions légales

Legal disclaimer

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.

This technical data sheet has no contractual value and is intended solely to provide an overview of the product's specifications and benefits. For more detailed information, please contact our sales department. Vivien Paille shall not be held liable for any inconvenience or damage resulting from improper or non-compliant storage and/or use of the product. All elements of this technical data sheet are the exclusive property of Vivien Paille. Consequently, you may not, under any circumstances or in any manner, reproduce, represent, distribute, modify, or grant all or part of any element of this document without the prior and express consent of Vivien Paille.