

BIOGRAINS



VERSION 01	Fiche Technique <i>Product specification Sales</i>
DATE 03/04/2017	Quinoa blanc biologique <i>Organic white quinoa</i>
PAGE 1/4	

Code Produit <i>Article number</i>	QUIB-00
Description <i>Object</i>	Graine de quinoa ronde de couleur beige de la famille des chénopodiacées destinée à l'alimentation humaine <i>Whole round beige quinoa seed of the chenopodiaceae family for human consumption</i>
Règlementation <i>Certification</i>	Production, transformation, transport et étiquetage en accord avec le règlement (CE) 834/2007 sur la production et l'étiquetage de denrées issues de l'agriculture biologique. En accord avec le certificat de conformité et/ou d'autorisation d'importation <i>Production, processing, transport and labelling according to rules and regulations (EEC) 834/2007 on organic production and labelling of organic products; in accordance with the certificate of conformity and/or import authorisation</i>
Lot <i>Batch</i>	Graine de quinoa issue de la récolte la plus récente, en accord avec les produits échantillonnés <i>Quinoa grain from the most recent harvest; absolute conformity with specimen sampled</i>
Origine <i>Origin</i>	France <i>France</i>
Ingrédients <i>Ingredients</i>	100 % Graine de quinoa blanc issue de l'agriculture biologique <i>100 % Organic quinoa grain</i>

Analyses sensorielles <i>Sensory analysis</i>	Apparence: petit grain, ovale, couleur beige clair à beige foncé <i>Appearance; small grain, flat length, color light to dark beige</i> Odeur: caractéristique, absence d'odeur étrangère et rance <i>Odour: true to type, no foreign odour, seed-like, not rancid</i> Goût: caractéristique, absence de gout étranger, amer et rance. <i>Taste: seed-like, no foreign taste, not rancid, not bitter</i> Texture: ferme <i>Texture: firm to bite</i>
Impuretés <i>Impurities</i>	Possibilité d'une présence très légère de corps végétaux et de cailloux, absence de nuisibles, d'insectes (vivants et morts), de parties d'insectes et d'impuretés d'origine animale (ex : excréments) <i>Almost free from plant parts and stones; free from pests (in all development stages), insects (dead and alive), parts of insects and animal impurities (e.g. balls of excrement)</i> Corps étrangers: max. 1 % <i>Foreign matter: max.: 1 % of it</i>
Humidité <i>Moisture</i>	max. 14 %

BIOGRAINS



VERSION 01	Fiche Technique <i>Product specification Sales</i>
DATE : 03/04/2017	Quinoa blanc
PAGE 2/4	<i>White quinoa</i>

Conditionnement <i>Packaging</i>	Big bag <i>Big bag</i>
	Conditionnement en accord avec le règlement européen (CE) 1935/2004 <i>Packaging is in accordance to rules and regulations (EEC) 1935/2004</i>

Tolérance sur défauts <i>Defect tolerances</i>	Grains de taille inférieur à 1.25mm <i>Grain smaller than 1.25mm</i>	max. 1%(poids) <i>max. 1 % (weight)</i>
--	---	--

Métaux lourds <i>Heavy metals</i>	Cadmium et Plomb / <i>Cadmium and Plumb</i> Mercure / <i>Mercury</i>	< 0,2 mg/kg <30µg/kg
Résidus <i>Residues</i>	Pesticides / <i>Pesticides</i>	En accord avec les directives du BNN (<0.01 mg/kg pour chaque substance) <i>According to the guidelines of the BNN 0,01 mg/kg as an orientation value for each substance</i>
Aflatoxines <i>Aflatoxins</i>	$\Sigma B_1 + B_2 + G_1 + G_2$ ΣB_1	< 4 µg/kg < 2 µg/kg
Ochratoxines <i>Ochratoxin</i>	A	<3µg/kg
Zéaralénone <i>Zearalenone</i>		<75µg/kg
Désoxynivalénol <i>Deoxynivalenol</i>		<1250µg/kg
Microbiologie <i>Microbiology</i>	Flore microbienne totale / <i>Total plate count</i>	< 1 000.000 UFC/g / <i>CFU/g</i>
	Coliformes / <i>Coliform bacteria</i>	< 50.000 UFC/g / <i>CFU/g</i>
	E.coli / <i>E.coli</i>	< 100 UFC/g / <i>CFU/g</i>
	Levures / <i>Yeasts</i>	< 50.000 UFC/g / <i>CFU/g</i>
	Moisissures / <i>Moulds</i>	< 50.000 UFC/g / <i>CFU/g</i>
	Salmonelles / <i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g / <i>negative in 25 g</i>
	Staphylocoques / <i>Staphylococci</i> Bacillus cereus / <i>Bacillus cereus</i>	< 100 UFC/g / <i>CFU/g</i> < 100 UFC/g / <i>CFU/g</i>
Les valeurs microbiologiques sont des valeurs indicatives, à préciser par des analyses en accord avec le plan d'analyses / <i>Microbiological parameters are guideline values unless confirmed by analysis</i>		

BIOGRAINS



VERSION 01	Fiche Technique <i>Product specification Sales</i>
DATE : 03/04/2017	Quinoa blanc
PAGE 3/4	<i>White quinoa</i>

Stockage <i>Storage</i>	A conserver au frais et au sec <i>Keep cool and dry</i>
Durée de vie <i>Shelf Life</i>	12 à 24 mois à partir de la date de production <i>12 to 24 months from production date</i>

OGM <i>GMO</i>	Le produit n'est pas issu de semences OGM et ne requiert pas d'étiquetage spécifique comme stipulé dans les règlements CE 1829/2003 et 1830/2003 <i>The product is not produced with GMO and does not require labelling in accordance to rules and regulations (EEC) 1829/2003 and 1830/2003</i>
Ionisation <i>Ionising radiation</i>	Le produit n'a pas subi de traitement ionisant en accord avec le règlement européen (CE) 834/2007 <i>The product is not treated with ionizing radiation according to rules and regulations (EEC) 834/2007</i>

Valeurs nutritionnelles pour 100 g <i>Nutritional value per 100 g</i>	Energie / Energy	360 kcal / 1530 kJ
	Protéines / Protein	14 g
	Carbohydrates / Carbohydrates	54 g
	Sucres / Sugar	3.1 g
	Lipides / Fat	5.9 g
	Acides gras saturés / saturated fatty acids	0.7 g
	Acides gras monoinsaturés / monounsaturated fatty acids	1.6 g
	Acides gras polyinsaturés / polyunsaturated fatty acids	2.8g
	Fibres alimentaires / Dietary fiber	7 g
	Sel /Salt	0,03 g
Les valeurs nutritionnelles peuvent varier dans le produit naturel <i>Nutritional value may vary in natural products</i>		

BIOGRAINS



VERSION 01	Fiche Technique <i>Product specification Sales</i>
DATE 03/04/2017	Quinoa blanc <i>White quinoa</i>
PAGE 4/4	

Allergènes <i>/ Allergens</i> En accord avec la législation européenne <i>/ in accordance to EU regulation</i>	Céréales et produits à base de ces céréales¹ <i>/ Cereals and products thereof¹</i>	<input type="checkbox"/> Oui / Yes <input checked="" type="checkbox"/> Non / No
	Crustacés et produits à base de crustacés <i>/ Crustaceans and products thereof</i>	<input type="checkbox"/> Oui / Yes <input checked="" type="checkbox"/> Non / No
	Œufs et produits à base d'œufs <i>/ Eggs and products thereof</i>	<input type="checkbox"/> Oui / Yes <input checked="" type="checkbox"/> Non / No
	Poissons et produits à base de poissons <i>/ Fish and products thereof</i>	<input type="checkbox"/> Oui / Yes <input checked="" type="checkbox"/> Non / No
	Arachides et produits à base d'arachides <i>/ Peanuts and products thereof.</i>	<input type="checkbox"/> Oui / Yes <input checked="" type="checkbox"/> Non / No
	Soja et produits à base de soja <i>/ Soybeans and products thereof</i>	<input type="checkbox"/> Oui / Yes <input checked="" type="checkbox"/> Non / No
	Lait et produit à base de lait (lactose compris) <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	<input type="checkbox"/> Oui / Yes <input checked="" type="checkbox"/> Non / No
	Fruits à coques et produits à base de ces fruits² <i>Nuts²</i>	<input type="checkbox"/> Oui / Yes <input checked="" type="checkbox"/> Non / No
	Céleri et produits à base de céleri <i>Celery and products thereof</i>	<input type="checkbox"/> Oui / Yes <input checked="" type="checkbox"/> Non / No
	Moutarde et produits à base de moutarde <i>Mustard and products thereof</i>	<input type="checkbox"/> Oui / Yes <input checked="" type="checkbox"/> Non / No
	Sésame et produits à base de sésame <i>Sesame seeds and products thereof</i>	<input type="checkbox"/> Oui / Yes <input checked="" type="checkbox"/> Non / No
	Anhydride sulfureux et sulfites³ <i>Sulphur dioxide and sulphites³</i>	<input type="checkbox"/> Oui / Yes <input checked="" type="checkbox"/> Non / No
Lupin et produits à base de lupin <i>Lupin and products thereof</i>	<input type="checkbox"/> Oui / Yes <input checked="" type="checkbox"/> Non / No	
Mollusques et produits à base de mollusques <i>Molluscs and products thereof</i>	<input type="checkbox"/> Oui / Yes <input checked="" type="checkbox"/> Non / No	
¹ Blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées <i>¹wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains</i>		
² Amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) <i>²almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts and Queensland nuts</i>		
³ Concentration >10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO ₂) <i>³> 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO₂</i>		