



QUINOA

Fiche Produit - Produkt fiche

Selon les résultats des rapports 42019-R en 50560/A à E de Celabor srl (19/02/15)
 Volgens de resultaten 42019-R en 50560/A tot E van Celabor srl (19/02/15)

Données de base - Gegevens:

Produit - Produkt	Grains de quinoa - Quinoa granen
Origine - Oorsprong	Belgique – België
Mise à jour – Herziening	9/15/2017
Ce produit est – Dit produkt is	Non OGM, non irradié – Geen GGO, niet bestraald

Illustrations – Fotos:





Production - Productie:

Ingrédients- Ingredienten	Quinoa
Additifs – additieven	Pas d'additifs – Geen additieven
Procédé de fabrication Productie methode	Culture selon la charte d'agriculture durable Quinobel, battage, séchage, ensachage vrac, nettoyage mécanique à sec, ensachage final Geteelt volgens het handvest van duurzaam landbouw Quinobel, dorst, droog, verpakking bruto, mecanisch droog zuivering, eindverpakking

Propriétés sensorielles – Zintuig kenmerken:

Odeur – Ruik	Spécifique au produit, odeurs noisette & paille Specifiek aan de product, hazelnoot en stro ruiken
Couleur – Kleur	Couleur sable – Zandig kleur
Apparence – Verschijning	Grains entiers – Volledige granen

Emballages - Verpakkingen:

Quantités nettes – Netto hoeveelheden	500 g	ou/of	3 kg	ou/of	20 kg
Type d'emballage – Verpakking	Boite rigide (par 12) Carton doos (per 12)		Sac 2 couches 2 bladen zak		Sac 2 couches 2 bladen zak
Codes EAN	5430000197014		5430000197021		5430000197038
Numéros de produit – Produkten nummer	101		102		103

Conservation - Bewaring:

Conditions idéales – Ideale termen	Environnement frais, sec, à l'abri des nuisibles – Droog, fris milieu zonder insecten of knaagdieren
Durée de conservation – Minimaal bewaring duur	18 mois après récolte – 18 maanden na oogst

Valeur nutritionnelle (par 100 g de produit):**Nutritionneel waarde (per 100g produkt):**

(% selon les Valeurs Nutritionnelles de Référence du règlement européen CE1169/2011
– % volgens de Referentie Innames waarde van de Europese regeling CE1169/2011)

Energie – Brenwert (kJ/kcal)	1418 KJ / 339 Kcal (18 %)
Graisses - Vetten (g)	4,7 g (6%)

Dont saturées – Waarvan verzagdigde (g)	0,57	(2%)
Glucides – Koolhydraten (g)	58,67	(22%)
Dont sucres –Waarvan suikers (g)	2,81	(4%)
Protéines – Eiwitten (g)	10	(10%)
Sel – Zout (mg) Na*2,5	< 0,02 g/100g	(<1%)
Fibres – Vessels (g)	12,5	(50%)
Humidité – Vochtigheid (%)	14%	
Minéraux - Mineralen (mg/100g)	Calcium (Ca): 119,2 Fer – Ijzer (Fe): 5,3 Potassium - Kalium(K): 752,7 Zinc – Zink (Zn): 1,6	(14%) (38%) (38%) (16%)
	Phosphore - Fosfor (P): 468,5 Magnesium (Mg): 254,3 Manganèse - Mangaan (Mn): 2,8	(66%) (68%) (140%)
Vitamines – Vitaminen (mg/100g)	B1 Thiamine: 0,27 B3 Niacine: 0,32 E alpha tocoferol: 1,41	(24%) (2%) (12%)
Dont graisses saturées – Waarvan verzagdigde vetten (g)	0,57	(2%)
Dont graisses mono-insaturées – Waarvan monovervaardigde vetten (g)	1,30	
Dont graisses poly-insaturées - Waarvan polyvervaardigde vetten (g)	2,97	

Propriétés analytiques – Analytisch kenmerken:

Cendres – As (%)	2,93%
Additifs - Additieven	Aucun – Geen

Propriétés microbiologiques – Microbiologisch kenmerken:

Selon le rapport d'essai 15-2016 du laboratoire S.H.A.(BELAC 120)

Volgens het verslag 15-2016 van S.H.A (BELAC 120) centrum

Flore totale – Flora totaal (cfu ¹ /g)	Plus de – Meer dan 3*10 ⁵
Salmonella (cfu/25g)	Absence par 40g – Nieks per 40g

¹Colony Formed per Unit: organisme vivant détecté par analyse et capable de former une colonie par multiplication –
leven lichaam met vermenigvuldiging vermoging.

Bacillus cereus (cfu/g)	Moins de 100 – Minder dan 100
Aflatoxines (mg/kg)	Analyse après récolte – Analys na oogst
Coliformes (cfu/g)	Plus de / Meer dan $1.5 \cdot 10^4$
Levures totales – Gisten totaal (cfu/g)	$1.2 \cdot 10^4$
Moisissures totales – Schimmels totaal (cfu/g)	$2.9 \cdot 10^4$

Liste des allergènes majeurs - Lijst van de meeste allergenen:

Présence - Aanwijzigheid = +

Absence - Afwezigheid = -

Statut inconnu Onbekende statuut = ?

Contamination croisée possible - Mogelijke gekruisde besmetting = ~

Gluten	-		
Oeufs et dérivés - Eieren en derivaat	-	Poissons et dérivés - Vis en derivaat	-
Soja et dérivés - Soja en derivaat	-	Sésame et dérivés - Sesaam en derivaat	-
Lait – Melk	-	Fruits à coques – Noten	-
Céleri - Selderij	-	Moutarde – Mosterd	-
Sulfite - Sulfit (E220-E228)	-	Lupin – Lupine	-
Mollusques - Weekdieren	-	Crustacés et dérivés - Schaaldieren en derivaat	-

Acceptable dans les régimes alimentaires - Toegelaat in dieet:

Végétariens - Vegetarist	OUI – JA
Végétaliens - Veganist	OUI – JA
Lacto-végétariens - Lacto-vegetarist	OUI – JA
Sans gluten – Zonder gluten	OUI – JA (< 10 ppm)

Usages:	Les grains de quinoa peuvent être utilisés des manières suivantes: <ol style="list-style-type: none">1. comme féculent par cuisson dans l'eau bouillante (12 min)2. comme source de protéines végétale par même cuisson3. comme graines germées4. comme farine pour biscuits, pâtisseries
Gebruiken:	De quinoagranen mogen als volgt gebruikt worden : <ol style="list-style-type: none">1. Als zetmeelhoudend in kokend water (12 min)2. Als vegetaal eiwittenbron bij het bakken3. Als gekiemde granen4. Als meel voor koekjes, gebak, ...