



FICHE TECHNIQUE

TRIO DE QUINOA Marque : SABAROT

Mise à jour le :
22/06/2019

PRODUIT PF01958

UVC EAN 13 : 3111952019587

Matières Premières	Nom commercial	Trio de quinoa		
	Composition à la mise en œuvre.	Quinoa blanc 60%, quinoa rouge 20%, quinoa noir 20%.		
	Origine	Bolivie, Pérou		
	Pays de transformation	France		
	Tolérance +/5% par ingrédient et à la mise en œuvre.			
Caractéristiques moyennes du produit	Aspect	Diamètre : 1.5 mm +/-1mm		
	Couleur	Beige, pourpre, noir.		
	Taux d'humidité	< 16%		
	Corps étrangers (poussières, débris minéraux)	< 0.5%		
	Graines étrangères, débris végétaux	< 0.5%		
	Graines impropres à la consommation	< 1%		
	Non OGM, non ionisé, traces de gluten.			
	Insectes	Absence		
Pesticides	Conforme à la législation en vigueur			
Valeurs Nutritionnelles Moyennes Pour 100g	Valeur énergétique	392.2Kcal / 1662.4 kJ	Fibres	6 g
	Protéines	13 g	Sel	0.01 g
	Glucides	69 g	Sucres	1 g
	Lipides	5.8 g	Acide gras saturés	4 g

PROCESS DE FABRICATION

Contrôle à réception et prélèvement d'échantillon / Mélange / Conditionnement / passage au détecteur de métaux / Stockage

CONDITIONNEMENT

Conditionnement unitaire	Poids Net	1 Kg		
	Spécifications	Emballages permettant une protection suffisante lors du stockage et de l'utilisation, ainsi qu'une identification facile. Pas d'attaches métalliques.		
	Identification	Marquage au thermotransfert sur les sacs.		
Palettisation	Nombre de paquet / pack	10		
	Nombre de pack / couche	12		
	Nombre de couches / palette	6 couches		
	Nombre de paquets / palette	720		
	Poids total de la palette	749kg		
Poids total des produits	720kg			
Hauteur de la palette	115cm			
Support	Palette en bois : 80 x 120 cm			
Spécifications	Hauteur maximale de la charge : 150 cm Protection par film			
Identification	Etiquette SSCC sur chaque palette.			
Durée et conditions de stockage	30 mois à compter de la date de fabrication, dans les conditions recommandées. Stockage à température ambiante, dans un endroit sec et aéré.			
Conditions de transport	Transport en emballage d'origine fermé, sur palette filmée.			
Conseils d'utilisation	Compter 60 g de produits sec par personne. Cuisson : A la casserole mettre dans trois fois leur volume d'eau froide et cuire pendant 10 à 15 minutes.			
Délais de livraison	6 jours ouvrés			

PLUS COMMERCIAL

Les légumes secs sont mis en avant par tous les nutritionnistes pour leurs apports en protéines et fibres. Ils s'inscrivent parfaitement dans le PNNS.

Les légumes secs permettent d'offrir une alternative aux Riz et Pâtes et se déclinent en une multitude de recettes tout au long de l'année (garniture plat chaud ou en salade). Leur diversité permet de cibler aussi bien la restauration sociale que commerciale.

LISTE DES ALLERGENES PRESENTS DANS LE PRODUIT

Produit : Trio de quinoa

(Liste conforme à la directive 2006/142/CE amendant l'annexe III bis de la directive 2000/13/CE)

Allergène	Présent dans le produit	Peut être présent à l'état de traces
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten.	non	oui
Crustacés et produits à base de crustacés.	non	non
Œufs et produits à base d'œufs.	non	non
Poissons et produits à base de poisson.	non	non
Arachides et produits à base d'arachides.	non	non
Soja et produits à base de soja.	non	non
Lait et produits laitiers (y compris lactose)	non	non
Fruits à coque et produits dérivés.	non	non
Moutarde et produits à base de moutarde	non	non
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.	non	non
Sulfites en concentration d'au moins 10mg/L.	non	non
Céleri et produits à base de céleri.	non	non
Lupin et produits à base de lupin	non	non
Mollusques et produits à base de mollusques	non	non

Nous vous certifions que tous les produits que nous utilisons sont garantis sans Organisme Génétiquement Modifié et ne sont pas ionisées.

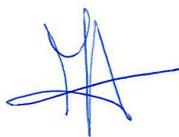
Nos produits sont conformes aux règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE.

Fait à Chaspuzac, le 22/06/2019

par :

Marie ALLIGIER

Qualificienne



Pour toute autre demande, nous consulter au :

Tel 04 71 08 09 10

Fax 04 71 08 06 66

Sabarot Wassner – 2, rue des perdrix – Z.I. La combe – 43 320 Chaspuzac