

QUINOA BIOLOGIQUE

PRESENTATION

Ingrédient(s) : Quinoa (*Chenopodium quinoa*)

Historique : Sa culture est basée dans la région de la Cordillère des Andes. Son histoire remonterait à plus de 5 000 ans avant J.C. Le quinoa, particulièrement riche en protéines, était la ressource alimentaire principale des Incas jusqu'à l'invasion de leur territoire au XVIème siècle par les Espagnols qui interdirent sa culture. Cette interdiction a failli engendrer la disparition totale du quinoa, mais heureusement quelques familles attachées aux traditions ont réussi à maintenir des parcelles cultivées durant tous ces siècles de prohibition. Ce n'est qu'au XXème siècle que progressivement la culture de quinoa a redémarré. Aujourd'hui, les indiens de l'Altiplano bolivien perpétuent cette tradition de culture du « riz des Incas ».

Description : Le Quinoa une petite graine ronde de couleur blanchâtre, de la famille des Chénopodiacées (comme la betterave ou les épinards). C'est une graine riche en saponine (produit amer qui recouvre la graine). Cette graine est donc lavée après récolte pour la débarrasser de cette substance, puis séchée, ventilée et triée afin d'écartier tout corps étranger inhérent au mode traditionnel de récolte et répondre aux critères qualitatifs les plus exigeants.



Process : 1. Triage / 2. Lavage / 3. Séchage / 4. Ventilation / 5. Triage / 6. Conditionnement

Utilisation prévu / Conseils d'utilisation :

Le Quinoa est un produit alimentaire très équilibré. Il est riche en magnésium, en fer, en phosphore, en vitamine E, en acides gras insaturés et surtout en acides aminés. C'est l'une des rares graines à contenir les 8 acides aminés essentiels. Cette graine constitue également une source en zinc et en vitamine B2.

Compter environ 60 à 80 g de quinoa par personne. Laver les grains. Cuire à feu doux, dans 2 fois leur volume d'eau pendant 10 min jusqu'à ce que le petit germe blanc se détache de la graine. Couvrir, laisser gonfler hors du feu. Servir chaud en accompagnement ou froid en salade.

Recettes : Des idées de recette sont disponibles sur le site internet www.markal.fr

Caractéristiques physiques et nutritionnelles :

CRITERES	Moyenne pour 100 g
• Humidité	Max. 12 %
• Glucides	58 à 62 g
• Protéines	10 à 13 g
• Lipide	6 à 8 g
dont AG saturés	0,25 à 0,35g
• Fibre	7,5 à 9,5 g
• Sodium	10 à 20 mg
• Cendres	1,8 à 2,5 g
• Energie	350 à 370 Kcal 1510 à 1540 KJ

QUINOA BIOLOGIQUE

CERTIFICATION

Codification douanière : 1008.9090

Traçabilité :

Agriculture : Hauts plateaux de la Cordillère des Andes - BOLIVIE

Etiquetage :

Produit issu de l'Agriculture Biologique, conformément au Règlement CE.

Certification biologique de la production : BOLICERT- General Gonzáles 1314, San Pedro, 1er piso, oficina N° 103 La Paz - Bolivia.

Certification biologique du conditionnement et de la distribution : ECOCERT France SAS - B.P. 47 - F- 32 600 L'ISLE JOURDAIN (FR-BIO-01).

Certification Kasher : Beth Din de Paris

La licence et le certificat sont accessibles sur le site internet www.markal.fr onglet « Certification » ou sur demande auprès de la société MARKAL.

GARANTIES

OGM : Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM. Nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur dont le règlement n°1829/2003.

Ionisation/Additifs/Colorants/Radioactivités : Absence

Allergène :

Ne contient pas d'allergène introduit volontairement. (Au sens de la Directive 2000/13/CE et des directives modifiant l'annexe III bis).

Allergène pouvant être présent sur le site de conditionnement et être un risque de contamination croisée : gluten, sésame, soja, moutarde, fruits à coques.

Mesures préventives anti allergènes mises en place par la société MARKAL :

- * le planning de conditionnement est défini en fonction des allergènes,
- * nettoyage complet après chaque produit.
- * nettoyage supplémentaire en fin de poste par une entreprise spécialisée

QUINOA BIOLOGIQUE

EXIGENCES RÉGLEMENTAIRES OU RECOMMANDATIONS

GRANDEURS INDICATIVES (références internes)

Critères microbiologiques :

	Cible
Flore Aérobie Mésophile	< 500 000 germes/g
Coliformes totaux	< 10 000 germes/g
Levures	< 10 000 germes/g
Moisissures	< 10 000 germes/g
Salmonelles	Absence dans 25g

Résidus de Pesticides :

	Cible	Seuil détection
Organo-Chlorés	non détectés	10 ppb
Organo-Phosphorés	non détectés	10 ppb
Pyréthroides	non détectés	10 ppb

Mycotoxines :

	Cible $\mu\text{g/Kg}$ ou ppb
Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4
Ochratoxine	< 3
Vomitoxine ou DON	< 750
Zéaralénone	< 75

Métaux lourds :

	Cible mg/Kg ou ppm
Plomb	< 0.2
Cadmium	< 0.1

QUINOA BIOLOGIQUE
CONDITIONNEMENT

Type de conditionnement	Matériaux d'emballage	Type de l'emballage	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
1 000 Kg	Raphia de polypropylène	Big bag	QUIBB1	3329482611001	2 mois	12 mois
25 Kg	Sac papier cousu	72	QUIBS25	3329482610253	2 mois	14 mois
5 Kg	Sac papier cousu avec anse	Cabas	QUIBS5	3 329488 611056	2 mois	14 mois
1 Kg/6 conditionné sous atmosphère protectrice	Film + étiquette	Carton D	QUIBC1	3 329488 611124	2 mois	16 mois
500 g/6 conditionné sous atmosphère protectrice	Film + PP/PE étui (carton triplex)	Carton 6E	QUIBC500	3 329488 610011	2 mois	16 mois

La DLUO est garantie dans les conditions de conservation suivantes : frais et sec (<15°C).

Référence emballage	Dimensions	Poids (Kg)	Grammage	Nb de caisses/sacs par couche	Nb de couches maxi.	Total carton/sac	Total en unité
Big bag 1000kg	900*900*1750	3	-	-	-	1	1
Sac 25KG	520*720*160	0,14	-	4	10	40	40
Sac cabas 5kg	200*450*100	0,055	-	12	8	96	96
Carton D	250*215*180	0,199	503	14	8	112	672
Carton 6E	194*185-168	0,147	503	24	8	192	1152

Sur palette EUROPE (120*80) ou perdue protégée, filmée et coiffée.