



MOLINI AGOSTINI SRL
VIA GUGLIELMO MARCONI, 184/186
63062 MONTEFIORE DELL'ASO (AP)
PI 02031270446
www.molinoagostini.it



EMESSO DA RAQ
Dernière mise à jour
Replace la version du:

Le:21/05/2020 Rev.0

FARINE DE QUINOA BIO

FICHE TECHNIQUE

ORIGIN	AGRICULTURE NON UE
---------------	---------------------------

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	
Odeur	Typique
Saveur	Typique

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUE

W	/	E-4 joule	+/-10 Chopin
P/L	/		+0,1% Chopin
Absorption	/	%	Min – Brabender
Stabilité	/	minuti	Min – Brabender
Affaiblissement 10'	/	U.F.	+/-10 – Brabender
Affaiblissement 20'	/	U.F.	+/-10 – Brabender

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES

Humidité	12	%	max
Cendres	1,65	%	max
Protéines	/	%	min
Gluten	/	%	min
Temps de chute	/	sec	min

Ces valeurs sont soumis a variation dû à des processus naturels, aux variété des produits végétales ou aux conditions de culture. Les informations peuvent changer sans préavis.

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

Charge bactérienne totale	100000	ufc/g – max
Moisissures et Levures	1000	ufc/g – max
Salmonelles	assente	in 25 g

FILTH TEST

Fragments d'insectes	25	N. in 50 g – max
Poils de rongeurs	absent	N. in 50 g

MICOTOXINES

AflatoXine (B1, B2, G1,G2)	4	Ppb - max
----------------------------	---	-----------

MÉTAUX LOURDS

Plomb	0,2	ppm – max
Cadmium	0,1	ppm – max

VALEUR NUTRITIONELLES

(moyenne pour 100 g)*

Énergie	1632 kJ – 388 kcal
Graisses totales	6 g
acides gras saturés	1,8 g
Glucides	69 g
sucre	6,3 g
Fibres	4 g
Protéines	13 g
Sel	0,02 g

* Source: données de la littérature scientifique ou du fournisseur

DLUO:	ATM 0,25 kg: 18 mois
--------------	-----------------------------

La DLUO esta garantie dans le conditions de conservation suivantes:
frais et sec, loin de sources de chaleur

Conformément à la réglementation en vigueur, le produit ne contient pas, n'est pas constitué et n'est pas issu d'organismes génétiquement modifiés.

.....CONTINUA, SCHEDE ALLERGENI

**SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES
CONFORMÉMENT AU RÈGLEMENT N. 1169/2011 / ANNEXE II**

1.Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales	~
2.Crustacés et produits à base de crustacés	-
3.Oeufs et produits à base d'oeufs	-
4.Poissons et produits à base de poissons	-
5.Arachides et produits à base d'arachides	-
6.Soja et produits à base de soja	~
7.Lait et produits à base de lait	-
8. Fruits à coque, à savoir: amandes, noisettes, noix, pistaches et produits à base de ces fruits	-
9.Céleri et produits à base de céleri	-
10.Moutarde et produits à base de moutarde	-
11.Graine de sésame et produits à base de graines de sésame	~
12.Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2	-
13.Lupin et produits à base de lupin	~
14.Mollusques et produits à base de mollusques	-

LÉGENDE: + *présent*
- *absent*
~ *Contamination Croisée possible*