

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

GRANO PULIDO DE QUINUA REAL ECO

INGREDIENTES

Grano de quinoa real* sin gluten. *Procedente de agricultura ecológica.

ORIGEN

Agricultura NO UE.

Origen: Bolivia

INFORMACIÓN ALÉRGENOS Y OGM

Sin Gluten (≤ 20 ppm). No contiene OGM.

DECLARACIÓN ALÉRGENOS

(de acuerdo al Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo)

Producto	Presencia	Producto	Presencia
Cereales que contengan gluten y productos derivados	-	Frutos de cáscara y productos derivados	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	Apio y productos derivados	-
Huevos y productos a base de huevo	-	Mostaza y productos derivados	-
Pescado y productos a base de pescado	-	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets	-	Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l en términos de SO ₂	-
Soja y productos a base de soja	-	Altramuces y productos a base de altramuces	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	-	Moluscos y productos a base de molusco	-

C: Contiene / P: Puede contener trazas / -: No contiene

FORMATO DE PRESENTACIÓN Y ENVASADO

Saco de papel de 25kg

INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA POR 100g

Valor energético	1573 kJ	373 kcal
Grasas	6,5 g	
de las cuales saturadas	0,7 g	
Hidratos de carbono	61,2 g	
de los cuales azúcares	3,3 g	
Fibra alimentaria	6,6 g	
Proteínas	14,1 g	
Sal	0,01 g	

Referencia bibliográfica

 GLOBAL PARTNER ALLERGEN FREE	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	Código: F04.01.01
		Fecha de revisión: 25/03/2023

VIDA ÚTIL / CRITERIOS DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Vida útil de 36 meses. Conservar en lugar fresco y seco.

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Microbiología: en cumplimiento con Reglamento (UE) 2073/2005

PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

Gluten ≤ 20 ppm

NÚMERO DE LOTE

Se corresponde con el número del proveedor

POBLACIÓN DE DESTINO

Destinado a toda población en general, excepto a la población sensible a los alérgenos indicados anteriormente.

CONDICIONES DE USO Y CONSUMO

Lavar la Quinoa Real y cocerla en agua hirviendo utilizando dos partes de agua por una de quinoa. Sin necesidad de transformación previa según modo de uso

LEGISLACIÓN

Producto ecológico en conformidad con los reglamentos europeos 834/2007 y 889/2008.

Producto sin OGM en conformidad con los reglamentos europeos 1829/2003 y 1830/2003

COPIA CONTROLADA