

		PEDON S.P.A. PROPRIETARY INFORMATION		SR/PRG/14 R2
ST ID		QCSCS		DATA 6/11/2020
<b>SPECIFICA TECNICA</b>				

CATEGORIA PRODOTTO	CEREALI
PRODOTTO	QUINOA NERA

DATA	09/09/2021
REV.	R0

GRAMMATURA	g	5000	kg	5			
BIOLOGICO	SENZA GLUTINE			NO	CERTIFICAZIONI	-	-
NATURALE	SI	SHELF LIFE	MES	13		-	-
ATMOSFERA PROTETTIVA	NO	GIORNI	395	PREPARAZIONE	DA CUCINARE	CONSERVARE IL PRODOTTO AL RIPARO DALLA LUCE, IN LUOGO FRESCO, ASCIUTTO, PULITO E SENZA ODORE	
NOTE	-						

INGREDIENTI	QUINOA NERA	NOTE	IN CONFORMITA' AL REG. 1829/2003 E 1830/2003 E SUCCESSIVI AGGIORNAMENTI ORIGINE: BOLIVIA, PERU'
-------------	-------------	------	---

ALLERGENS	INGREDIENTE	CROSS CONTAMINATION
1. Cereali contenenti glutine	NO	SI
2. Crostacei	NO	NO
3. Uova	NO	NO
4. Pesce	NO	NO
5. Arachidi	NO	NO
6. Soia	NO	NO
7. Latte	NO	NO
8. Frutta a guscio	NO	NO
9. Sedano	NO	NO
10. Senape	NO	NO
11. Sesamo	NO	NO
12. Solfiti	NO	NO
13. Lupino	NO	NO
14. Molluschi	NO	NO

VALORI NUTRIZIONALI				
	VALORI SU 100 G		VALORI SU PORZIONE	
	100 G	%RI		%RI
Energia (kJ)	1.489	18%	-	-
Energia (kcal)	353	18%	-	-
Grassi (g)	6,1	9%	-	-
di cui saturi	0,7	4%	-	-
Carboidrati (g)	57,0	22%	-	-
di cui zuccheri (g)	0,0	0%	-	-
Fibre (g)	7,0	-	-	-
Proteine (g)	14,0	28%	-	-
Sale (g)	0,0	0%	-	-
	-	-	-	-
NOTE	-			

DICHIARAZIONE ALLERGENI RACCOMANDATA	SI PUO' CONTENERE TRACCE DI CEREALI CONTENENTI GLUTINE
--------------------------------------	---

MODALITA' D'USO	
MODALITA' D'USO NO. 1 --> PENTOLA	
1. CUOCI IN UNA PENTOLA UNA PARTE DI QUINOA E DUE DI ACQUA PER 10 MINUTI. 2. LASCIA RIPOSARE PER 5 MINUTI 3. SGRANA E CONDISCI	

CARATTERISTICHE FISICHE-ORGANOLETICHE		
COLORE	NERO	
ODORE	TIPICO, ASSENZA DI ODORI ANOMALI	
SAPORE	TIPICO	
FORMATO	-	
UMIDITA'	≤ 13%	
CORPI ESTRANEI	RESIDUI VEGETALI, SEMI DI MALERBE, POLVERE, TERRA, ALTRE SOSTANZE CHE SI SCIOLGONO FACILMENTE IN ACQUA	≤ 0,2%
	SASSI, VETRO, PLASTICA, METALLI, EScrementI, ALTRE SOSTANZE CHE NON SI SCIOLGONO FACILMENTE IN ACQUA	ASSENTI
SEMI ESTRANEI COMMESTIBILI	INSETTI VIVI E MORTI	ASSENTI
	CONTRASTANTI PER COLORE, DIMENSIONE E FORMA, DI CUI	≤ 0,2%
SEMI DANNEGGIATI	SIMILI PER COLORE, DIMENSIONE E FORMA	≤ 0,2%
	FORTEMENTE DANNEGGIATI --> AMMUFFITI, MARCI, GERMOGLIATI, DANNEGGIATI DA INSETTI	≤ 2%
	SEMI ROTTI E SPLIT (SEMI ROTTI PER PIU' DI UN QUARTO)	N.A.

CONTAMINANTI CHIMICI	
PESTICIDI (ppm)	IN ACCORDO CON LA LEGGE
PIOMBO (Pb) (ppm)	< 0,20 ppm
CADMIO (Cd) (ppm)	< 0,10 ppm
MICOTOSSINE	
AFLATOSSINA B1 (ppb)	< 2
OCRATOSSINA A (ppb)	< 3
AFLATOSSINE B1+B2+G1+G2 (ppb)	< 4
ZE A (ppb)	< 75
DON (ppb)	< 750
STANDARD MICROBIOLOGICI	
CONTA BATTERICA TOTALE (ufc/g)	< 100.000
COLIFORMI TOTALI (ufc/g)	< 1.000
ESCHERICHIA COLI (ufc/g)	< 10
SALMONELLA	ASSENTE in 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES	ASSENTE in 25g
LIEVITI (ufc/g)	< 1.000
MUFFE (ufc/g)	< 1.000
BACILLUS CEREUS (ufc/g)	< 1.000