

SON D'AVOINE BIOLOGIQUE 500g**PRESENTATION**

Historique : L'avoine est considérée comme une graine secondaire. C'est à dire qu'à l'origine, elle poussait comme mauvaise herbe parmi le froment, et que dans les terres qui lui étaient favorables (et qui convenaient moins au froment), elle a pris le dessus sur ce dernier. L'avoine est intéressante en agriculture biologique car c'est une céréale peu exigeante. En effet, son système racinaire important lui permet de trouver facilement dans le sol, les éléments nécessaires à son développement.

Le son correspond à l'ensemble des enveloppes de l'avoine. Ces enveloppes et l'assise protéique sont séparées de l'avoine lors de la transformation de l'avoine en farine.

Ingrédient(s) : Son d'avoine (*Avena sativa*)

Process de fabrication : 1. Nettoyage / 2. Broyage / 3. Séparation enveloppe - farine / 4. Conditionnement

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

Le son d'avoine sera idéal à saupoudrer sur vos salades, laitages ou céréales petit déjeuner. Il peut également s'incorporer à vos préparations de galettes, pâtisseries ou pains.

La richesse en fibres du son d'avoine lui confère d'excellents atouts nutritionnels, dans le cadre d'une alimentation variée et équilibrée : réduction de la sensation de faim et effet de satiété plus rapide.

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

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100g
Energie.....	1479 kJ / 352 kcal
Matières grasses.....	7.6 g
dont acides gras saturés.....	0.8 g
Glucides.....	45 g
dont sucres.....	2 g
Fibres alimentaires.....	18 g
Protéines.....	17 g
Sel.....	Traces

CERTIFICATION

Codification douanière : 1104.30.90

Traçabilité :

Agriculture: Finlande, UE

Etiquetage :

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

SON D'AVOINE BIOLOGIQUE 500g

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

Le certificat est accessible 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

Allergènes :

Contient du *Gluten*.

Présente un risque de contamination croisée avec les allergènes suivants : fruits à coques, sésame et soja.

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 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 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

CONDITIONNEMENT

Les renseignements figurants sur la présente fiche ne sont fournis qu'à titre indicatif et ne peuvent en conséquence constituer un engagement contractuel.

MARKAL Produits Alimentaires - Z.A. Les Plaines - 26 320 St Marcel-les-Valence - tél. /fax: +33 (0)4 75 58 72 20 /90 31

Site internet : www.markal.fr

e-mail : markal@markal.fr

SON D'AVOINE BIOLOGIQUE 500g

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
500g/ 6	Film plastique + étiquette	Carton D	SONAC500	3329482685008	2 mois	16 mois

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

Référence emballage	Dimensions (en mm)	Poids (Kg)	Nb de caisses/sacs par couche	Nb de couches maxi.	Total carton/sac	Total en unité
Carton D	280*235*220	0,158	14	8	112	672

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