

GALETTES DE RIZ AU SEL MARIN BIOLOGIQUES 100g**PRESENTATION**

Description : Galette ronde de couleur brun clair structurée par du riz soufflé.

Ingrédient(s) : Riz complet* (99,69%), sel (0,31%)

*produits issus de l'agriculture biologique

Process de fabrication :

1. Réception matières/ 2. Soufflage et formation de la galette/ 3. Conditionnement

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

Ces galettes de riz au sel marin pourront être appréciées en toast salé avec des crudités ou du fromage.

Elles pourront également ravir les plus gourmands en version sucrée : nappées de confiture ou de pâte à tartiner.

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

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100g
Energie.....	1609 kJ / 380 kcal
Matières grasses.....	2.7 g
dont acides gras saturés.....	0,6 g
Glucides.....	79 g
dont sucres.....	0,6 g
Fibres alimentaires.....	3,5 g
Protéines.....	8.4 g
Sel.....	0,32 g

CERTIFICATION

Codification douanière : 1904.10.30

Traçabilité :

Agriculture : UE/non UE

Origine de la transformation : Italie

Etiquetage :

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

Certification biologique 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

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

GALETTES DE RIZ AU SEL MARIN BIOLOGIQUES 100g

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 :

Ne contient pas d'allergènes. Garantie sans gluten.

Traces possibles de sésame.

Critères microbiologiques :

	Cible
Flore Aérobie Mésophile	< 100 000 germes/g
Coliformes totaux	< 1 000 germes/g
E. coli	< 1 000 germes/g
Levures	< 1 000 germes/g
Moisissures	< 100 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
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4
Ochratoxine	< 3
Vomitoxine ou DON	< 750
Zéaraléone	< 50

Métaux lourds :

	Cible mg/kg ou ppm
Plomb	< 0,2
Cadmium	< 0,2

CONDITIONNEMENT

GALETTES DE RIZ AU SEL MARIN BIOLOGIQUES 100g

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
100g/12	Film imprimé	Cartonnette + film	GALRSMC100	3329480131019	2 mois	12 mois

La DLUO est garantie dans les conditions de conservation suivantes : frais, sec et à l'abri de la lumière.

Après ouverture, à consommer dans les 5 jours.

Référence emballage	Dimensions (en mm)	Poids (Kg)	Nb de caisses/sacs par couche	Nb de couches maxi.	Total carton/sac	Total en unité
Carton	358*262*155	0,079	11	9	99	1188

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