

GALETTES DE RIZ DES ANDES BIOLOGIQUES 100g**PRESENTATION**

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

Ingrédient(s) : Riz complet* (94,7%), quinoa* (2,5%), amarante* (2,5%), sel (0,3%)

*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 :

Partez à la découverte des saveurs des Andes grâce à une galette de riz associant la croustillance et l'originalité des graines de quinoa et d'amarante.

Dégustez ces délicieuses galettes nature, sucrées ou salées.

A conserver dans un endroit frais et sec (<15°C)

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

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100g
Energie.....	1615 kJ / 381 kcal
Matières grasses.....	2.9 g
dont acides gras saturés.....	0,7 g
Glucides.....	78 g
dont sucres.....	0,6 g
Fibres alimentaires.....	3,7 g
Protéines.....	8.8 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.

GALETTES DE RIZ DES ANDES BIOLOGIQUES 100g**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 :

Garantie Sans gluten.

Allergène présent sur le site de production et pouvant être un risque de contamination croisée : 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	< 1000 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 DES ANDES 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	GALRAC100	3329480131064	2 mois	12 mois

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

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.