

FARINE DE BLE T80 BIOLOGIQUE 1kg

PRESENTATION

Historique :

Il semble que la préparation de farine grossière contenant le germe et le son aurait débuté il y a 75 000 ans. Les grains comestibles étaient grillés puis broyés entre deux pierres. Puis, entre cette époque et le début de l'agriculture (soit il y a 10 000 ans), l'homme a préparé pour une première fois une pâte à partir de farine de céréale et l'a fait cuire sur une pierre chauffée pour donner la première forme de pain.

Description :

La farine T80 est obtenue par la mouture des grains de blé tendre que l'on a broyés et nettoyés. Elle se compose essentiellement de l'amande du grain ainsi que d'une partie des enveloppes. Sa couleur est blanche à grisâtre.

Les farines sont réglementées par rapport à leur taux de cendre, c'est à dire la quantité de résidus minéraux présents dans la farine après combustion. Plus ce taux augmente, plus la farine est complète et contient une part importante des enveloppes.

Le taux de cendres de la farine Type 80 varie de 0,75 à 0,90%.

Ingrédient(s) : blé tendre biologique

Process de fabrication : 1. Nettoyage / 2.Triage / 3.Broyage sur cylindres / 4.Calibrage / 5.Emballage

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

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

La farine T80 est recommandée pour la fabrication de pains spéciaux, pizzas, fougasses...

Elle peut s'utiliser seule ou en complément d'autres farines.

Elle peut aussi s'utiliser dans les pâtes à tarte, viennoiseries et sauces.

Caractéristiques physiques et nutritionnelles :

CRITERES	Moyenne pour 100 g
Energie.....	1429kJ / 337 kcal
Matières grasses.....	1.0 g
dont acides gras saturés.....	0.2 g
Glucides.....	68.1g
dont sucres.....	1.1 g
Fibres alimentaires.....	5 g
Protéines.....	11.4 g
Sel.....	Traces

Temps de chute (Hagberg) > 200 secondes

CERTIFICATION

FARINE DE BLE T80 BIOLOGIQUE 1kg

Codification douanière : 1101.00.15

Traçabilité :

Agriculture : France

Origine de la transformation : France

Etiquetage :

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

Certification biologique du conditionnement et de la distribution : ECOCERT France SAS - B.P. 47 - F-32600 L'ISLE JOURDAIN (FR-BIO-01).

Certification KASHER : BETH DIN DE PARIS

La licence et le certificat sont accessibles 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 :

Allergène présent sur la ligne de conditionnement et pouvant être un risque de contamination croisée : lupin, sésame et soja.

Mesures préventives anti allergènes mises en place par la société MARKAL :

- * le planning de conditionnement est défini en fonction des allergènes,
- * nettoyage complet après chaque produit.
- * nettoyage supplémentaire en fin de poste par une entreprise spécialisée

Critères microbiologiques :

	Cible
Escherichia coli	< 50 germes/g
Staphylococcus aureus	< 10 germes/g
Anaérobies sulfito-réducteurs	< 50 germes/g
Salmonelles	Absence dans 25g

Résidus de Pesticides :

	Cible	Seuil détection
Organo-Chlorés	non détectés	10 ppb
Organo-Phosphorés	non détectés	10 ppb
Pyréthrinoides	non détectés	10 ppb

Mycotoxines :

FARINE DE BLE T80 BIOLOGIQUE 1kg

	Cible $\mu\text{g}/\text{kg}$ ou ppb
Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4
Ochratoxine	< 3
Zéaraléone	< 75
Vomitoxine ou DON	< 750

Métaux lourds :

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

CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
1kg/ 6	Film plastique	Carton F	FAR80C1	3329486241125	2 mois	9 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 F	270*250*230	0,270	12	7	84	504

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