

PETIT EPEAUTRE BIOLOGIQUE 5kg**PRESENTATION**

Historique : L'épeautre est une variété de blé très ancienne appelée « blé des gaulois » ou « blé sauvage ». Certaines espèces de céréales proches parentes du blé commun sont dites « vêtues » parce que le grain reste couvert de sa balle à la récolte. Les blés vêtus sont appelés communément épeautre, le terme englobant trois espèces : le petit épeautre, l'épeautre de Tartarie et le grand épeautre ou épeautre du Nord. Le petit épeautre ou Engrain : c'est le plus ancien et le plus pur sur le plan génétique. C'est le véritable épeautre, il ne pousse pas n'importe où et son décorticage est assez laborieux. Son rendement à l'hectare est inférieur aux autres épeautres ; aussi, il est plus cher que ces autres épeautres.

Ingrédient(s) : graines de petit épeautre « engrain » biologique (*Triticum monococcum*)

Process de fabrication : 1. Nettoyage / 2. Triage / 3. Décorticage / 4. Conditionnement.

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

Faire tremper le petit épeautre 12 h pour diminuer le temps de cuisson. Le plonger dans 3 fois son volume d'eau salée. Porter doucement à ébullition et laisser cuire à feu doux pendant 45 minutes. Se déguste en risotto, en soupe ou comme accompagnement de légumes, viandes ou poissons. Il sera également délicieux froid en salade.

Rendement = 2,03 (100g de petit épeautre cru = 203g de petit épeautre cuit)

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

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100g
Energie.....	1485 kJ / 352 kcal
Matières grasses.....	3,5 g
dont acides gras saturés.....	0,8 g
Glucides.....	62 g
dont sucres.....	0,2 g
Fibres alimentaires.....	10 g
Protéines.....	13 g
Sel.....	0,02 g

CERTIFICATION

Codification douanière : 1001.90.10

Traçabilité :

Agriculture : Italie

Etiquetage :

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

PETIT EPEAUTRE BIOLOGIQUE 5kg

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.

Certification KASHER : BETH DIN DE PARIS

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.

Ne présente pas de risque de contaminations croisées.

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

PETIT EPEAUTRE BIOLOGIQUE 5kg
CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
5 kg	Papier kraft imprimé	Sac cabas	PETES5	3329482321050	2 mois	14 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
Sac Cabas 5kg	200*450*100	0,055	13 couches de 13 sacs + 1 couche de 11 sacs		180	180

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

