

**FLOCONS DE SEIGLE BIOLOGIQUES 500g**
**PRESENTATION**

**Historique** : En Europe, les premières traces de seigle retrouvées, datent de l'âge du bronze (1800-1000 av J.C.). Le seigle a été cultivé par les Celtes, les Gaulois et les Germains, qui se nourrissaient de galettes de seigle. Aujourd'hui encore, le seigle est la céréale principale dans certains pays d'Europe et le pain de seigle y est l'aliment de base. Le seigle est connu surtout par le pain de seigle. Avant l'arrivée du pain de blé, le pain de seigle a été l'aliment par excellence de la population de l'Europe du Nord-Est.

Le seigle *Secale cereale* est une céréale annuelle de la famille des graminées, de haute taille (1 à 2 m).



**Ingrédient(s)** : seigle biologique (*Secale cereale*)

**Process de triage :**

1. Nettoyage /2. Décorticage /3. Cuisson /4. Floconnage /5. Séchage /6. Conditionnement

**Utilisation prévu / Conseils d'utilisation :**

La composition du seigle ressemble assez au froment sauf qu'il contient beaucoup moins de gluten. Le temps de cuisson des flocons de seigle est de 20 minutes. Faire frémir pendant 10 minutes.

**Recettes** : Des idées de recette sont disponibles sur le site internet [www.markal.fr](http://www.markal.fr)

**Caractéristiques physiques et nutritionnelles :**

<b>Critères</b>	<b>Moyenne pour 100 g</b>
Energie.....	332 kcal / 1406kJ
Graisses.....	2,0 g
dont acides gras saturés.....	0,3 g
Glucides.....	64 g
dont sucres.....	1,1 g
Fibres alimentaires.....	5,0 g
Protéines.....	12 g
Sel.....	0,01 g

**CERTIFICATION**

**Codification douanière** : 1104.19.30

**Traçabilité :**

**Agriculture** : Union Européenne

**Origine de la transformation** : Autriche

**Etiquetage :**

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

## FLOCONS DE SEIGLE BIOLOGIQUES 500g

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

La licence et le certificat sont accessibles sur le site internet [www.markal.fr](http://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

**Allergène** :

Allergène présent sur le site de production et de conditionnement et pouvant être un risque de contamination croisée : amandes, lupin, noisettes, 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
Flore Aérobie Mésophile	< 500 000 /g
Coliformes totaux	< 10 000 /g
Levures	< 5 000 /g
Moisissures	< 5 000 /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 (en µg/kg)
Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4
Ochratoxine	< 3
Vomitoxine ou DON	< 750
Zéaraléonone	< 50

## FLOCONS DE SEIGLE BIOLOGIQUES 500g

Métaux lourds :

	Cible (en mg/kg)
Plomb	< 0,2
Cadmium	< 0,1

## CONDITIONNEMENT

Type de conditionnement	Matériaux d'emballage	Type de l'emballage	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
500g/6 Conditionné sous atmosphère protectrice	Film plastique + étiquette	Carton B	FLOSEC500	3329483801209	2 mois	16 mois

La DLUO est garantie dans les conditions de conservation suivantes : frais et sec (<10°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 B	250*215*220	0,170	14	7	98	588

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