

**GALETTES DE MAIS AU SEL MARIN BIOLOGIQUES 110g****PRESENTATION**

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

**Process de fabrication** :

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

**Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation** :

Découvrez la saveur originale et croustillante de ces galettes de maïs au sel marin.

Elles pourront être dégustées nature, sucrées accompagnées de confiture ou salées nappées de fromage frais.

A conserver dans un endroit frais, sec à l'abri de la lumière.

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

**Caractéristiques physiques et nutritionnelles**

<b>CRITERES</b>	<b>Moyenne pour 100g</b>
Energie.....	1636 kJ / 385 kcal
Matières grasses.....	1.2 g
dont acides gras saturés.....	0,3 g
Glucides.....	85.9 g
dont sucres.....	0,3 g
Fibres alimentaires.....	1.8 g
Protéines.....	6.9 g
Sel.....	0,31 g

**CERTIFICATION**

**Codification douanière** : 1904.10.30

**Traçabilité** :

**Agriculture** : 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](http://www.markal.fr) onglet « Certification » ou sur demande auprès de la société MARKAL.

**GARANTIES**

**GALETTES DE MAIS AU SEL MARIN BIOLOGIQUES 110g**

**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** :

Garanti 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	< 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
Fumonisine	< 800

**Métaux lourds** :

	Cible $\text{mg}/\text{kg}$ ou ppm
Plomb	< 0,2
Cadmium	< 0,1

**CONDITIONNEMENT**

**GALETTES DE MAIS AU SEL MARIN BIOLOGIQUES 110g**

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
110g/12	Film imprimé	Cartonnette + film	GALMSMC110	3329480131026	2 mois	12 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	358*262*155	0,079	11	9	99	1188

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