

MELANGE GOURMAND BIOLOGIQUE 500g
 Boulgour / Quinoa / Epeautre

PRESENTATION

Ingrédient(s) : Boulgour* (Blé dur*), Quinoa*, spelta®* (Epeautre du nord*).

*issu de l'agriculture biologique

Process de préparation :

1. Mélange du Boulgour, des graines de Quinoa et du Spelta®/ 2. Conditionnement

Utilisation prévu / Conseils d'utilisation :

Le « Mélange Gourmand Markal » se consomme en garniture, en gratin ou froid en salade.

Compter environ 60 à 80 g de mélange par personne. Mélanger 1 volume de mélange gourmand à 2,5 volumes d'eau bouillante salé et laisser cuire 9 minutes à feu doux. Couvrir et laisser gonfler hors du feu.

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



Caractéristiques physiques et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100 g
Energie.....	1488 kJ / 353kcal
Matières grasses.....	4,1 g
dont acides gras saturés.....	0,48 g
Glucides.....	61,8 g
dont sucres.....	4,4 g
Fibres alimentaires.....	10,4 g
Protéines.....	11,9 g
Sel.....	0,025 g

CERTIFICATION

Traçabilité :

Origine de la matière première : France - Italie (Blé) / Bolivie (Quinoa) / France (Epeautre).

Origine de la transformation : France (Markal)

Etiquetage :

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

Certification biologique de la transformation et du conditionnement : 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 onglet « Certification » ou sur demande auprès de la société MARKAL.

MELANGE GOURMAND BIOLOGIQUE 500g
 Boulgour / Quinoa / Epeautre

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 conditionnement et pouvant être un risque de contamination croisée : amandes, moutarde, noisettes, noix de cajou, 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 :

GRANDEURS INDICATIVES

	Cible
Flore Aérobie Mésophile	< 500 000 germes/g
Coliformes totaux	< 10 000 germes/g
Levures	< 10000 germes/g
Moisissures	< 10000 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 $\mu\text{g/Kg}$ ou ppb
Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4
Ochratoxine	< 3
Vomitoxine ou DON	< 750

Métaux lourds :

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

CONDITIONNEMENT

MELANGE GOURMAND BIOLOGIQUE 500g
Boulgour / Quinoa / Epeautre

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 A	MELGOC500	3329482161205	2 mois	16 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 A	195*180*180	0,116	24	8	192	1152

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