

**SON D'AVOINE BIOLOGIQUE 3kg****PRESENTATION**

**Historique** : L'avoine est considérée comme une graine secondaire. C'est à dire qu'à l'origine, elle poussait comme mauvaise herbe parmi le froment, et que dans les terres qui lui étaient favorables (et qui convenaient moins au froment), elle a pris le dessus sur ce dernier. L'avoine est intéressante en agriculture biologique car c'est une céréale peu exigeante. En effet, son système racinaire important lui permet de trouver facilement dans le sol, les éléments nécessaires à son développement.

Le son correspond à l'ensemble des enveloppes de l'avoine. Ces enveloppes et l'assise protéique sont séparées de l'avoine lors de la transformation de l'avoine en farine.

**Ingrédient(s)** : Son d'avoine (*Avena sativa*)

**Process de fabrication** : 1. Nettoyage / 2. Broyage / 3. Séparation enveloppe - farine / 4. Conditionnement

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

Le son d'avoine sera idéal à saupoudrer sur vos salades, laitages ou céréales petit déjeuner. Il peut également s'incorporer à vos préparations de galettes, pâtisseries ou pains.

La richesse en fibres du son d'avoine lui confère d'excellents atouts nutritionnels, dans le cadre d'une alimentation variée et équilibrée : réduction de la sensation de faim et effet de satiété plus rapide.

**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.....	1479 kJ / 352 kcal
Matières grasses.....	7.6 g
dont acides gras saturés.....	0.8 g
Glucides.....	45 g
dont sucres.....	2 g
Fibres alimentaires.....	18 g
Protéines.....	17 g
Sel.....	Traces

**CERTIFICATION**

**Codification douanière** : 1104.30.90

**Traçabilité :**

**Agriculture**: Finlande, UE

**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- 32 600 L'ISLE JOURDAIN (FR-BIO-01).

**SON D'AVOINE BIOLOGIQUE 3kg**

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**

**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 contamination croisée.

**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 $\text{ppb}$
Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4
Ochratoxine	< 3
Vomitoxine ou DON	< 750
Zéaralénone	< 75

**Métaux lourds** :

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

**CONDITIONNEMENT**

**SON D'AVOINE BIOLOGIQUE 3kg**

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
3kg	Papier kraft imprimé	Sac cabas	SONAS3	3329482681031	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	200*450*100	0,050	12	8	96	96

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

