

MILLET DECORTIQUE BIOLOGIQUE 500g**PRESENTATION****Historique** :

Le millet a d'abord été ramassé à l'état sauvage en chine. Pendant l'antiquité, il a été ensuite cultivé en Inde, en Afrique, en Egypte et au Japon. Sa culture s'est étendue en Europe au moyen âge. Il est resté malgré tout peu cultivé en Europe mais il est très apprécié en Afrique noire où il reste l'aliment de base de la population.

Description : Petite graine ronde de couleur jaune clair de la famille des graminées.

Ingrédient(s) : millet décortiqué biologique (millet « doré »)

Process de fabrication :

1. Décorticage mécanique afin d'ôter la pellicule indigeste/ 2. Nettoyage/ 3. Conditionnement.

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

Le millet se déguste en accompagnement, en gratin, en farces ou en soupes. Il sera également délicieux froid en salade.

Verser le millet dans une casserole puis ajouter 2 fois son volume d'eau froide. Porter à ébullition, saler et couvrir. Laisser cuire à feu doux pendant 20 minutes jusqu'à absorption totale de l'eau.

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

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

<u>CRITERES</u>	<u>Moyenne pour 100g</u>
Energie.....	1505 kJ / 356 kcal
Matières grasses.....	4,2 g
dont acides gras saturés.....	0,7 g
Glucides.....	64,4 g
dont sucres.....	0,5 g
Fibres alimentaires.....	8,5 g
Protéines.....	11,0 g
Sel.....	0,01 g

CERTIFICATION

Codification douanière : 1008.29.00

Traçabilité :

Agriculture : Ukraine ou République tchèque

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).

MILLET DECORTIQUE BIOLOGIQUE 500g

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 :

Ne contient pas d'allergènes.

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

Métaux lourds :

	Cible mg/kg ou ppm
Plomb	< 0,2
Cadmium	< 0,1

CONDITIONNEMENT

MILLET DECORTIQUE BIOLOGIQUE 500g

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
500g/6	Film plastique + étiquette	Carton	MILDC500	3329482411201	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	350*95*190	0,104	24	8	192	1152

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