

**FARINE DE SARRASIN T150 BIOLOGIQUE 5kg***(Fagopyrum esculentum)***PRESENTATION****Historique :**

Le sarrasin a été importé en Europe à l'époque des croisades, et introduit en France dès le XVème siècle. C'est Anne de Bretagne qui lui a permis d'être popularisé en Bretagne. Sa culture s'est rapidement développée au XIXème siècle pour baisser ensuite lors du XXème siècle. Toutefois, depuis quelques années, cette culture se répand de nouveau.

**Description :**

La farine de sarrasin est obtenue par la mouture des grains de sarrasin (variété : Harpe) que l'on a broyés et nettoyés. Sa couleur est grise et finement piquetée de noir. Les farines sont réglementées par rapport à leur taux de cendre, c'est à dire la quantité de résidus minéraux présents dans la farine après combustion. Plus ce taux augmente, plus la farine est complète et contient une part importante des enveloppes (son). Cette farine contient tous les éléments du sarrasin (enveloppes, germe) elle est qualifiée de farine intégrale (Type 150).

**Ingrédient(s) :** sarrasin biologique

**Process de fabrication :** 1. Décorticage/ 2. Nettoyage-Triage/ 3. Broyage à la meule de pierre/ 4. Calibrage / 5. Conditionnement

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

A utiliser en complément de farines plus traditionnelles dans toutes vos recettes de pains complets, et dans la fabrication de pancakes, blinis, sobas (pâtes japonaises), pâtes, galettes, crêpes, biscuits et gâteaux. Comme toutes les farines sans gluten, la farine de sarrasin ne lève pas à la cuisson et n'est donc pas panifiable seule.

La mie de pain obtenue sera légèrement grisâtre, ferme et de texture grossière.

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

**Caractéristiques physiques et nutritionnelles**

<b><u>CRITERES</u></b>	<b><u>Moyenne pour 100g</u></b>
Energie.....	1470 kJ / 347 kcal
Matières grasses.....	2,2 g
dont acides gras saturés.....	0,4 g
Glucides.....	70,5 g
dont sucres.....	1,5 g
Fibres alimentaires.....	4,2 g
Protéines.....	9,1 g
Sel.....	0,02 g

**CERTIFICATION**

Les renseignements figurants sur la présente fiche ne sont fournis qu'à titre indicatif et ne peuvent en conséquence constituer un engagement contractuel.

MARKAL Produits Alimentaires - Z.A. Les Plaines - B.P. 18 - 26 320 St Marcel-lès-Valence - tél. /fax: +33 (0)4 75 58 72 20 /90 31

Site internet : [www.markal.fr](http://www.markal.fr)

e-mail : [markal@markal.fr](mailto:markal@markal.fr)

**FARINE DE SARRASIN T150 BIOLOGIQUE 5kg***(Fagopyrum esculentum)***Codification douanière** : 1102.90.90**Traçabilité** :

Agriculture : France

**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).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**Allergènes** :

Allergène présent sur le site de production et pouvant être un risque de contamination croisée : gluten.

**Critères microbiologiques** :

	<b>Cible</b>
Escherichia coli	< 50 germes/g
Staphylococcus aureus	< 10 germes/g
Anaérobies sulfito-réducteurs	< 50 germes/g
Salmonelles	Absence dans 25g

**Résidus de Pesticides** :

	<b>Cible</b>	<b>Seuil détection</b>
Organo-Chlorés	non détectés	10 ppb
Organo-Phosphorés	non détectés	10 ppb
Pyréthroides	non détectés	10 ppb

**Mycotoxines** :

	<b>Cible <math>\mu\text{g}/\text{kg}</math> ou ppb</b>
Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4
Ochratoxine	< 3
Zéaraléone	< 75
Vomitoxine ou DON	< 750

**Métaux lourds** :

**FARINE DE SARRASIN T150 BIOLOGIQUE 5kg**
*(Fagopyrum esculentum)*

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

**CONDITIONNEMENT**

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
5 kg	Sac papier	Sac	FARSAS5	3329486231058	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
Sac 5 kg	-	-	10	18	180	180

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

