

PETIT EPEAUTRE BIOLOGIQUE 500g

PRESENTATION

Ingrédient(s) : Petit Epeautre biologique (*Triticum monococcum*)

Historique : L'épeautre est une variété de blé très ancienne appelée « blé des gaulois » ou « blé sauvage ». Certaines espèces de céréales proches parentes du blé commun sont dites « vêtues » parce que le grain reste couvert de sa balle à la récolte. Les blés vêtus sont appelés communément épeautre, le terme englobant trois espèces : le petit épeautre, l'épeautre de Tartarie et le grand épeautre ou épeautre du Nord.

Le petit épeautre ou Engrain : c'est le plus ancien et le plus pur sur le plan génétique. C'est le véritable épeautre, il ne pousse pas n'importe où et son décortilage est assez laborieux. Son rendement à l'hectare est inférieur aux autres épeautres ; aussi, il est plus cher que ces autres épeautres.

Process de triage : 1. Nettoyage / 2. Triage / 3. Décortilage / 4. Conditionnement.

Utilisation prévu / Conseils d'utilisation :

L'épeautre se consomme chaud en garniture, en gratin ou froid en salade.

Faire tremper l'épeautre 12 heures pour diminuer le temps de cuisson. Laver l'épeautre. Eventuellement le faire griller à sec dans une poêle, sans brûler les grains. Le plonger dans 3 fois son volume d'eau salée. Porter doucement à ébullition et laisser cuire à feu doux pendant 45 min. Assaisonner à son goût.

Rendement = 2,03 (100g de petit épeautre cru = 203g de petit épeautre cuit)

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

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100 g
Energie.....	1484,5 kJ / 351,5 kcal
Matières grasses.....	3,5 g
dont acides gras saturés.....	0,8 g
Glucides.....	62 g
dont sucres.....	0,2 g
Fibres alimentaires.....	10 g
Protéines.....	13 g
Sel.....	0,02 g

CERTIFICATION

Codification douanière : 1001.90.10

Traçabilité :

Agriculture : 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).

PETIT EPEAUTRE BIOLOGIQUE 500g

La licence et le certificat sont accessibles sur le site internet 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

Allergène :

Contient du **gluten**.

Risque de contamination croisée avec les allergènes suivant : **soja, lupin**.

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

Mycotoxines :
Métaux lourds :

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

CONDITIONNEMENT

PETIT EPEAUTRE BIOLOGIQUE 500g

Type de conditionnement	Matériaux d'emballage	Type de l'emballage	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
500g/ 6	Film plastique + étiquette	Carton C	PETEC500	3329482321203	2 mois	16 mois

La DLUO est garantie dans les conditions de conservation suivantes avant ouverture : frais et sec (<10°C).

Après ouverture, à conserver au frais et sec (<10°C) et consommer dans les 30jours.

Référence emballage	Dimensions (en mm)	Poids (kg)	Nb de caisses/sacs par couche	Nb de couches maxi.	Total carton/sac	Total en unité
Carton 500g/6	350*100*200	0,107	24	8	192	1152

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