

## 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](http://www.markal.fr)

**Caractéristiques physiques et nutritionnelles**

<b>CRITERES</b>	<b>Moyenne pour 100 g</b>
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](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

**Allergène :**

Contient du **gluten**.

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

**Critères microbiologiques :**

	<b>Cible</b>
<b>Flore Aérobie Mésophile</b>	< 500 000 germes/g
<b>Coliformes totaux</b>	< 10 000 germes/g
<b>Levures</b>	< 10 000 germes/g
<b>Moisissures</b>	< 10 000 germes/g
<b>Salmonelles</b>	Absence dans 25g

**Résidus de Pesticides :**

	<b>Cible</b>	<b>Seuil détection</b>
<b>Organo-Chlorés</b>	non détectés	10 ppb
<b>Organo-Phosphorés</b>	non détectés	10 ppb
<b>Pyréthroides</b>	non détectés	10 ppb
	<b>Cible <math>\mu\text{g}/\text{kg}</math> ou <math>\text{ppb}</math></b>	
<b>Aflatoxine B1</b>	< 2	
<b>Aflatoxines B1, B2, G1, G2</b>	< 4	
<b>Ochratoxine</b>	< 3	
<b>Vomitoxine ou DON</b>	< 750	
<b>Zéaralénone</b>	< 75	

**Mycotoxines :**
**Métaux lourds :**

	<b>Cible <math>\text{mg}/\text{kg}</math> ou <math>\text{ppm}</math></b>
<b>Plomb</b>	< 0,2
<b>Cadmium</b>	< 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.