

AVOINE DECORTIQUEE BIOLOGIQUE 500g

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. Nous rencontrons encore aujourd'hui, l'avoine comme mauvaise herbe dans certaines de nos récoltes de céréales.

L'avoine de culture serait apparue en divers endroit environ à la même époque : Sud-est et Sud-Ouest de l'Asie, bassin méditerranéen, Abyssinie. Ce n'est qu'au 4ème siècle que l'on cite l'avoine en Grèce.

L'avoine a été cultivée dans les pays méditerranéens depuis environ 2000 ans.

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.

Ingrédient(s) : avoine décortiquée biologique (*Avena sativa*)

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

Utilisation prévu / Conseils d'utilisation :

Faire tremper l'avoine 12 heures pour diminuer le temps de cuisson. Laver l'avoine. Éventuellement la faire griller à sec dans une poêle, sans brûler les grains. La plonger dans 2 fois son volume d'eau froide. Porter doucement à ébullition et laisser cuire à feu doux pendant 40 min. Assaisonner selon son goût.

L'avoine se consomme chaude en garniture, en gratin ou en galettes.

Rendement = 1,84 (100g d'avoines crues = 184g d'avoines cuites)

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

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100g
Energie.....	1754,5 kJ / 416,1 kcal
Matières grasses.....	6,9 g
dont acides gras saturés.....	1,2 g
Glucides.....	56,3 g
dont sucres.....	1 g
Fibres alimentaires.....	10,6 g
Protéines.....	16,9 g
Sel.....	Traces

CERTIFICATION

Codification douanière : 1004.90.00

Traçabilité :

Agriculture : France

Origine de la transformation : France

Etiquetage :

Produit issu de l'Agriculture Biologique, conformément au Règlement CE.

AVOINE DECORTIQUEE BIOLOGIQUE 500g

Certification biologique du conditionnement et de la distribution : ECOCERT France SAS - B.P. 47 - F- 32 600 L'ISLE JOURDAIN (FR-BIO-01).

Certification KASHER : BETH DIN DE PARIS

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 :

Allergène présent sur la ligne de conditionnement et pouvant être un risque de contamination croisée : amande, gluten, noisette, noix de cajou, sésame et soja.

Mesures préventives anti allergènes mises en place par la société MARKAL :

- * le planning de conditionnement en définit en fonction des allergènes,
- * nettoyage complet après chaque produit.
- * nettoyage supplémentaire en fin de poste par une entreprise spécialisée.

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
Zéaralénone	< 75

AVOINE DECORTIQUEE BIOLOGIQUE 500g

Métaux lourds :

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

CONDITIONNEMENT

Type de conditionnement	Matériaux d'emballage	Type de l'emballage	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
500g/6	Film + étiquette	Carton A	AVODC500	3 329482 811209	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 A	195*180*180	0,149	24	8	192	1152

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