

**FARINE DE BLE T55 BIOLOGIQUE 1kg****PRESENTATION****Historique** :

Il semble que la préparation de farine grossière contenant le germe et le son aurait débuté il y a 75 000 ans. Les grains comestibles étaient grillés puis broyés entre deux pierres. Puis, entre cette époque et le début de l'agriculture (soit il y a 10 000 ans), l'homme a préparé pour une première fois une pâte à partir de farine de céréale et l'a fait cuire sur une pierre chauffée pour donner la première forme de pain.

**Description** :

La farine T55 est une farine « multi-usages » de couleur blanche, très utilisée en boulangerie pâtisserie. Fine et fluide, elle offre aux préparations une texture aérée et moelleuse. Elle s'adaptera parfaitement à tous les types de recettes. A utiliser seule ou en complément d'autres farines, pour des préparations sans grumeaux. 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.

Le taux de cendres de la farine Type 55 varie de 0,50 à 0,60%.

**Ingrédient(s)** : blé tendre biologique

**Process de fabrication** : 1. Nettoyage/ 2.Triage/ 3.Broyage sur cylindres/ 4.Calibrage/ 5.Emballage

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

La farine T55 est particulièrement fine et fluide. Elle est idéale en pâtisserie pour la confection des gâteaux et viennoiseries, et s'adapte parfaitement à la confection du pain blanc. Elle permet également de réaliser les pâtes à tartes ou pizzas, et les sauces type béchamel. Facile à travailler, elle offre aux préparations, une texture légère et sans grumeaux.

**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 100g</b>
Energie.....	1444kJ / 341 kcal
Matières grasses.....	1,6 g
dont acides gras saturés.....	0,3 g
Glucides.....	69,2 g
dont sucres.....	0,3 g
Fibres.....	4,6 g
Protéines.....	10,1 g
Sel.....	0.01g

**CERTIFICATION**

**Codification douanière** : 1101.00.15

**Traçabilité** :

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 - 26 320 St Marcel-les-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 BLE T55 BIOLOGIQUE 1kg**

**Agriculture** : France

**Origine de la transformation** : France

**Etiquetage** :

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

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

Le certificat est accessible 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** :

Contient du gluten.

Présente un risque de contaminations croisées avec les allergènes suivants : lupin, sésame et soja.

**Critères microbiologiques** :

	<b>Cible</b>
<b>Escherichia coli</b>	< 50 germes/g
<b>Staphylococcus aureus</b>	< 10 germes/g
<b>Anaérobies sulfite-réducteurs</b>	< 50 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

**Mycotoxines** :

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

**Métaux lourds** :

--	--

**FARINE DE BLE T55 BIOLOGIQUE 1kg**

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

**CONDITIONNEMENT**

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
1kg/ 6	Film plastique	Carton F	FAR55C1	3329486191123	2 mois	9 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 F	270*250*230	0,270	12	7	84	504

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