

FARINE DE SEIGLE T130 BIOLOGIQUE 5kg*(Secale cereale)***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.

En Europe, les premières traces de seigle retrouvées datent de l'âge du bronze à Olmutz (1800-1000 av J.C.). Le seigle a été cultivé par les Celtes, les Gaulois et les Germains, qui se nourrissaient de galettes de seigle. Aujourd'hui encore, le seigle est la céréale principale dans certains pays d'Europe où le pain de seigle y est l'aliment de base.

Description :

Le seigle est une céréale à grains allongés. La farine de seigle est obtenue par la mouture des grains de seigle que l'on a nettoyés et broyés. Sa couleur est grisâtre.

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 blé (enveloppes, germe) elle est qualifiée de farine complète (Type 130).

Ingrédient(s) : seigle biologique

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

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

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

A utiliser seul ou en complément de farines plus traditionnelles dans toutes vos recettes de pain complets, pain noir (pain de seigle), pumpernickel, pain d'épices, biscuits, pâtisseries, crêpes, gaufrettes ou sauces.

La farine de seigle donne une pâte assez collante ayant peu d'élasticité, car elle contient peu de gluten. Elle formera un pain à la couleur foncée et à la pâte dense qui se conserve bien.

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

<u>CRITERES</u>	<u>Moyenne pour 100g</u>
Energie.....	1407 kJ / 333 kcal
Matières grasses.....	1,3 g
dont acides gras saturés.....	0,2 g
Glucides.....	65,9 g
dont sucres.....	2 g
Fibres alimentaires.....	10,6 g
Protéines.....	9,1 g
Sel.....	Traces

FARINE DE SEIGLE T130 BIOLOGIQUE 5kg

(Secale cereale)

CERTIFICATION

Codification douanière : 1102.90.70**Traçabilité :****Agriculture** : France, Allemagne, UE**Origine de la transformation** : 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).**Certification KASHER** : BETH DIN DE PARISLa 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**Allergènes** :

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

Critères microbiologiques :

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

FARINE DE SEIGLE T130 BIOLOGIQUE 5kg
(Secale cereale)
Mycotoxines :

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

Métaux lourds :

	<i>Cible mg/kg ou ppb</i>
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	Papier imprimé	Sac cabas	FARSES5	3329486261055	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
Sac cabas	200*450*100	0,045	12	7	84	84

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

