

FARINE DE MAÏS BIOLOGIQUE 5kg**PRESENTATION****Description :**

La farine de maïs est une poudre jaune obtenue par le décorticage de grains de maïs (*Zea mays*) et le broyage. Selon le degré de finesse de la mouture on obtient des farines ou des semoules plus ou moins fines.

Ingrédient(s) : maïs biologique

Process de fabrication : 1. Nettoyage/ 2. Triage/ 3. Broyage mécanique/ 4. Calibrage/ 5. Conditionnement

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

A utiliser seul ou en complément de farines de blé standards.

La farine de maïs s'incorpore aux farines traditionnelles pour la fabrication de pains, gâteaux, crêpes, muffins. Elle peut aussi s'utiliser en liant dans les sauces et crèmes, et, comme épaississant dans les soupes. Utilisée seule, elle permettra de réaliser de succulentes galettes de maïs (tortillas...).

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

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100g
Energie.....	1456 kJ / 356 kcal
Matières grasses.....	1,3 g
dont acides gras saturés.....	0,3 g
Glucides.....	75,4 g
dont sucres.....	0,8 g
Fibres alimentaires.....	3 g
Protéines.....	6 g
Sel.....	Traces

Granulométrie :

- > 315 µm 0%
- > 150 µm 14% (±5%)
- < 150 µm 86% (±10%)

CERTIFICATION

Codification douanière : 1102.20.90

Traçabilité :

Agriculture : Italie

Origine de la transformation : Italie

Etiquetage :

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

FARINE DE MAIS BIOLOGIQUE 5kg

Certification biologique 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 onglet « Certification » ou sur demande auprès de la société MARKAL.

Certification KASHER : BETH DIN DE PARIS

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 :

Ne contient pas d'allergènes.

Ne présente pas de risque de contaminations croisées.

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

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	< 300
Fumonisine	< 2000

Métaux lourds :

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

FARINE DE MAIS BIOLOGIQUE 5kg
CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
5kg	Papier imprimé	Sac cabas	FARMS5	3329486221059	2 mois	12 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	0,055	13 couches de 13 sacs + 1 couche de 11 sacs	7	180	180

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

