

FARINE DE SARRASIN T150 BIOLOGIQUE 1kg*(Fagopyrum esculentum)***PRESENTATION****Historique :**

Le sarrasin a été importé en Europe à l'époque des croisades, et introduit en France dès le XVème siècle. C'est Anne de Bretagne qui lui a permis d'être popularisé en Bretagne. Sa culture s'est rapidement développée au XIXème siècle pour baisser ensuite lors du XXème siècle. Toutefois, depuis quelques années, cette culture se répand de nouveau.

Description :

La farine de sarrasin est obtenue par la mouture des grains de sarrasin (variété : Harpe) que l'on a broyés et nettoyés. Sa couleur est grise et finement piquetée de noir. 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 sarrasin (enveloppes, germe) elle est qualifiée de farine intégrale (Type 150).

Ingrédient(s) : sarrasin biologique

Process de fabrication : 1. Décorticage/ 2. Nettoyage-Triage/ 3. Broyage à la meule de pierre/ 4. Calibrage / 5. Conditionnement

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

A utiliser en complément de farines plus traditionnelles dans toutes vos recettes de pains complets, et dans la fabrication de pancakes, blinis, sobas (pâtes japonaises), pâtes, galettes, crêpes, biscuits et gâteaux. Comme toutes les farines sans gluten, la farine de sarrasin ne lève pas à la cuisson et n'est donc pas panifiable seule.

La mie de pain obtenue sera légèrement grisâtre, ferme et de texture grossière.

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

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

<u>CRITERES</u>	<u>Moyenne pour 100g</u>
Energie.....	1470 kJ / 347 kcal
Matières grasses.....	2,2 g
dont acides gras saturés.....	0,4 g
Glucides.....	70,5 g
dont sucres.....	1,5 g
Fibres alimentaires.....	4,2 g
Protéines.....	9,1 g
Sel.....	0,02 g

CERTIFICATION

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 - B.P. 18 - 26 320 St Marcel-lès-Valence - tél. /fax: +33 (0)4 75 58 72 20 /90 31

Site internet : www.markal.fr

e-mail : markal@markal.fr

FARINE DE SARRASIN T150 BIOLOGIQUE 1kg*(Fagopyrum esculentum)***Codification douanière** : 1102.90.90**Traçabilité** :

Agriculture : 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).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**Allergènes** :

Allergène présent sur le site de conditionnement et pouvant être un risque de contamination croisée : gluten, lupin, sésame et soja.

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

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

Critères microbiologiques :

	Cible
Escherichia coli	< 50 germes/g
Staphylococcus aureus	< 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 :

--	--

FARINE DE SARRASIN T150 BIOLOGIQUE 1kg
(Fagopyrum esculentum)

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

Métaux lourds :

	Cible mg/kg ou <i>ppm</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
1kg/6	Film opaque blanc (PP/PE) + étiquette	Carton F	FARSAC1	3329486231126	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.