

FÉCULE DE POMME DE TERRE BIOLOGIQUE 5kg

PRESENTATION

Historique :

A l'origine, la fécula était utilisée pour la consommation alimentaire.

C'est au 19^{ème} siècle que les usages non alimentaires apparaissent : papeterie, textile, colle...

Description :

La fécula est obtenue à partir de l'amidon de la pomme de terre.

La fabrication de la fécula de pomme de terre à lieu de mi-août à mi-février. La fécula de pomme de terre est obtenue à partir de pomme de terre dites « féculières » (pomme de terre plus riche en amidon).

Ingrédient(s) : pommes de terre biologiques

Process de fabrication : 1/Triage- 2/Lavage- 3/Broyage- 4/Extraction de l'amidon par centrifugation- 5/Tamassage- 6/Séchage- /Conditionnement

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

La fécula de pomme de terre remplace la farine dans de nombreuses préparations : elle rend les gâteaux plus moelleux et légers, et, elle est un formidable liant pour vos crèmes, sauces, soupes et veloutés.

- ✓ Pour des *gâteaux légers et moelleux*, remplacer 1/3 de la farine par la fécula de pomme de terre.
- ✓ Pour des *crêpes légères*, remplacer la moitié de la farine par de la fécula de pomme de terre.
- ✓ Pour des *sauces fluides et légères*, délayez la fécula dans un peu d'eau froide, puis incorporez-la au liquide en ébullition. Faites cuire à feu moyen jusqu'à obtention de la texture souhaitée.
- ✓ Pour les *soupes et veloutés onctueux*, ajoutez une cuillère pour 1,5 L de préparation.

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.....	1410 kJ / 332 kcal
Matières grasses.....	0,0 g
dont acides gras saturés.....	0,0 g
Glucides.....	82,7 g
dont sucres.....	< 0,1 g
Fibres alimentaires.....	< 0,1 g
Protéines.....	< 0,1 g
Sel.....	Traces

Granulométrie : > 500microns = max 0.2%

Cendres : <0.4%

CERTIFICATION

FÉCULE DE POMME DE TERRE BIOLOGIQUE 5kg

Codification douanière : 1108.13.00

Traçabilité :

Agriculture : Finlande, Autriche

Origine de la transformation : Autriche

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 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 :

Ne contient pas d'allergènes.

Critères microbiologiques :

	Cible
Flore Aérobie Mésophile	< 500 000 germes/g
Coliformes totaux	< 10 000 germes/g
Levures	< 5 000 germes/g
Moisissures	< 5 000 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

FÉCULE DE POMME DE TERRE BIOLOGIQUE 5kg**Mycotoxines :**

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

Métaux lourds :

	Cible mg/kg ou ppm
Plomb	< 0,1
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 kraft	Sac cabas	FECPDT55	3 329486980055	2 mois	14 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 5kg	200*450*100	0,045	12	8	96	96

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

