

SEMOULE DE BLE DUR BLANCHE GROSSE BIOLOGIQUE 500g

PRESENTATION

Description : La semoule est une sorte de farine granuleuse, généralement fabriquée à partir de grains de blé dur. La finesse de la mouture peut être réglée de manière à produire des semoules plus ou moins fines.

Ingrédient(s) : blé dur biologique (*Triticum durum*).

Process de fabrication :

1. Nettoyage / 2. Triage / 3. Broyage mécanique / 4. Calibrage / 5. Conditionnement

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

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

La semoule de blé dur peut être employée en cuisine dans diverses préparations, notamment des gâteaux de soule, potage et couscous et sert à la fabrication des pâtes alimentaires.

Utilisation : $\frac{1}{2}$ litre d'eau pour 100 g de semoule. Cuire à feu doux pendant 10 minutes.

Caractéristiques physique et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100g
Energie.....	1469,2 kJ / 346,4 kcal
Matières grasses.....	1 g
dont acides gras saturés.....	0,2 g
Glucides.....	71,7 g
dont sucres.....	2 g
Fibres alimentaires.....	3,5 g
Protéines.....	10,9 g
Sel.....	Traces

Granulométrie :

>500µm : >15%
390 à 500 µm : 20-40%
200 à 390 µm : 30-50%
112 à 200 µm : max 10%
<112 µm : max 2%

CERTIFICATION

Codification douanière : 1103.11.10

Traçabilité :

Agriculture : UE/ Non UE

Origine de la transformation : Italie

Etiquetage :

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

SEMOULE DE BLE DUR BLANCHE GROSSE BIOLOGIQUE 500g

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 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

Allergène :

Allergène présent sur le site et pouvant être un risque de contamination croisée : amandes, noisettes, noix de cajou, 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
Flore Aérobie Mésophile	< 500000 germes/g
Coliformes totaux	< 10 000 germes/g
Levures	< 10 000 germes/g
Moisissures	< 10 000 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

Mycotoxines :

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

Métaux lourds :

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

SEMOULE DE BLE DUR BLANCHE GROSSE BIOLOGIQUE 500g

CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type d'emballage	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
500g/6	Film plastique + étiquette	Carton A	SEMBGC500	3329486321209	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
Carton A	195*180*180	0,149	24	8	192	1152

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