

SOJA JAUNE BIOLOGIQUE 500g
(*Glycine max*)**PRESENTATION**

Historique : L'histoire du soja commence en Orient, au moins 3 000 ans avant J.C. La première pharmacopée chinoise (III^{ème} siècle) mentionne le soja germé. Au sens précis du terme, cette légumineuse est le véritable soja et se nomme - *Glycine max*- le nom populaire étant "Soja Jaune". Il était alors considéré comme un remède et non comme un aliment. Le soja a fait son entrée en Amérique du Nord au XIX^e siècle et y est cultivé intensivement depuis le début du XX^e siècle.

Description : Petit graine ronde de couleur jaune, au diamètre variant de 3 à 8 mm.

Ingrédient(s) : Soja jaune biologique

Process de fabrication : 1.Récolte /2.Nettoyage-Triage /3.Polissage /4.Calibration /5.Conditionnement

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

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

Pour une consommation en grains, il est recommandé d'effectuer un trempage pendant une nuit avant de cuire les graines de soja pendant au moins 3 heures. Ce temps de cuisson est nécessaire pour une bonne digestibilité du produit. De préférence, ne pas consommer cru.

Les graines de soja se consomment aussi bien chaudes que froides, incorporées dans des salades, des ragoûts, des plats mijotés... Le soja jaune est une légumineuse très nourrissante. Le soja est une excellente source de protéines végétales.

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100 g
Energie.....	1609,6 kJ / 386,7 kcal
Matières grasses.....	18,3 g
dont acides gras saturés.....	2,4 g
Glucides.....	6,3 g
dont sucres.....	5,7 g
Fibres alimentaires.....	22 g
Protéines.....	38,2 g
Sel.....	0,01 g

CERTIFICATION

Codification douanière : 1201.90.00

Traçabilité :

Origine de la matière première : France, Italie, Chine

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).

SOJA JAUNE BIOLOGIQUE 500g
(*Glycine max*)

Certification KASHER : BETH DIN DE PARIS

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.**Tonisation/Additifs/Colorants/Radioactivités** : Absence**Allergène** :

Allergène présent sur le site de conditionnement et pouvant être un risque de contamination croisée : amandes, gluten, noisette, noix de cajou et sésame.

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	< 1 000 000 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

Métaux lourds :

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

SOJA JAUNE BIOLOGIQUE 500g
*(Glycine max)***CONDITIONNEMENT**

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
500g/ 6	Film plastique + étiquette	Carton A	SOJJC500	3329484511206	2 mois	16 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	0,116	24	8	192	1152

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