

FARINE DE GRAND EPEAUTRE INTEGRALE BIOLOGIQUE 500 g**PRESENTATION****Historique :**

Il semble que la préparation de farine grossière contenant le germe et le son aurait débuté il y a 75 000 ans. Les grains comestibles étaient grillés puis broyés entre deux pierres. Puis, entre cette époque et le début de l'agriculture (soit il y a 10 000 ans), l'homme a préparé pour une première fois une pâte à partir de farine de céréale et l'a fait cuire sur une pierre chauffée pour donner la première forme de pain.

L'épeautre apparaît au 5^e millénaire av. JC., et peut-être déjà au 6^e millénaire, au sud-est de la Caspienne. Dès 4700 av. JC., on le retrouve en Moldavie, puis vers 3750 av. JC. en Bulgarie. Il s'agit au début d'impuretés dans des cultures d'engrain ou d'amidonner, puis de cultures pures d'épeautre. A l'Age du Bronze et du Fer, il est bien établi dans toute l'Europe centrale et du Nord. De nos jours, il fait partie des céréales recherchées par les tenants de l'agriculture biologique et d'une alimentation diététique, et connaît un regain d'intérêt.

Description :

La farine de grand épeautre intégrale est obtenue par la mouture des grains de grand épeautre du nord (*Triticum spelta*) que l'on a broyés et nettoyés. Sa couleur est grisâtre à brunâtre.

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.

Cette farine contient tous les éléments du blé (enveloppes, germe) elle est qualifiée de farine intégrale (Type 150).

Ingrédient(s) : grand épeautre du nord biologique

Process de fabrication : 1. Nettoyage/ 2. Triage/ 3. Broyage à marteaux/ 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 :

A utiliser seul ou en complément de farines plus traditionnelles dans toutes vos recettes de pain intégraux, biscuits, pâtisseries, crêpes, pâtes ou sauces. Les qualités viscoélastiques de la farine d'épeautre étant limitées, il est difficile de l'employer en ingrédient unique pour la panification (mieux vaut la mélanger à de la farine de blé). La fabrication du pain à base de farine d'épeautre nécessite un peu moins d'eau car la pâte a tendance à "lâcher" et coller.

Il est aussi moins riche en gluten que le blé, ce qui explique sa meilleure digestibilité.

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

<u>CRITERES</u>	<u>Moyenne pour 100 g</u>
Energie.....	1468 kJ / 347 kcal
Matières grasses.....	2,4 g
dont acides gras saturés.....	0,01 g
Glucides.....	66 g
dont sucres.....	2,2 g
Fibres alimentaires.....	9,2 g
Protéines.....	10,8 g
Sel.....	0,01 g

FARINE DE GRAND EPEAUTRE INTEGRALE BIOLOGIQUE 500 g**CERTIFICATION**

Codification douanière : 1101.00.15

Traçabilité :

Agriculture : UE

Origine de la transformation : 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-32600 L'ISLE JOURDAIN (FR-BIO-01).

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.

Ionisation/Additifs/Colorants/Radioactivités : Absence

Allergènes :

Contient du Gluten

Présente un risque de contamination croisée avec les allergènes suivants : lupin, sésame et soja.

Critères microbiologiques :

	Cible
Escherichia coli	< 50 germes/g
Staphylococcus aureus	< 10 germes/g
Anaérobies sulfito-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
Pyréthroïdes	non détectés	10 ppb

FARINE DE GRAND EPEAUTRE INTEGRALE BIOLOGIQUE 500 g**Mycotoxines :**

	<i>Cible µg/kg ou ppb</i>
Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4
Ochratoxine	< 3
Zéaraléone	< 75
Vomitoxine ou DON	< 750

Métaux lourds :

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

CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
500g/6	Film opaque blanc (PP/PE) + étiquette	Carton D	FARGEIC500	3329486521203	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 D	250*215*180	0,158	14	8	112	672

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