

## TAPIOCA BIOLOGIQUE 250g

## PRESENTATION

**Description :** Le tapioca, aussi appelé Perle du Japon, est une fécule utilisée en cuisine, produite à partir des racines du manioc amer (non consommable sans traitement) séchées puis traitées. Son goût est neutre. L'amidon du manioc a différents usages dans les industries alimentaires (fabrication du tapioca, produits épaississants...) dans l'industrie du textile, du papier....

**Ingrédient(s) :** 99,93% fécule de manioc\*, 0,07% acide citrique

\*Ingrédient issu de l'agriculture biologique

**Process de fabrication :** 1. Extraction de la fécule / 2. Séchage / 3. Triage des gros et petits morceaux / 4. Conditionnement.

**Recettes :** Des idées de recette sont disponibles sur le site internet [www.markal.fr](http://www.markal.fr)

**Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :**

Le tapioca est très utile pour épaissir soupes, ragoûts et puddings, car il prend la saveur du mets auquel on l'ajoute. Cuit dans du lait, il donne de délicieux desserts. La cuisson est simple, mais il est nécessaire de remuer afin d'éviter la formation de grumeaux.

On l'utilise notamment pour les soupes et les desserts. Le tapioca peut remplacer les farines contenant du gluten dans le cas d'un régime alimentaire sans gluten.

**Caractéristiques physique et nutritionnelles**

<b>CRITERES</b>	<b>Moyenne pour 100 g</b>
Energie.....	1488,5 kJ / 350,3 kcal
Matières grasses.....	0,12 g
dont acides gras saturés.....	0,09 g
Glucides.....	87,3 g
dont sucres.....	0 g
Fibres alimentaires.....	0 g
Protéines.....	0 g
Sel.....	Traces

**Granulométrie :**

Supérieur à 2,5mm : < 5%

Entre 2,5 et 0,315mm : 90%

Inférieur à 0,315mm : < 5%

**Viscosité :**

Brabender à 9% de tapioca anhydre pour une boîte de 700cmg.

Maximum = 1000UB +/- 200UB vers 86°C

Début de gélatinisation vers 69°C

## 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](http://www.markal.fr)

e-mail : markal@markal.fr

## TAPIOCA BIOLOGIQUE 250g

Codification douanière : 1903.00.00

Traçabilité:

Agriculture : Thaïlande

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- 32 600 L'ISLE JOURDAIN (FR-BIO-01).

Le certificat est accessible sur le site internet [www.markal.fr](http://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 de conditionnement et pouvant être un risque de contamination croisée : gluten.

**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 :

--	--

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](http://www.markal.fr)

e-mail : markal@markal.fr

**TAPIOCA BIOLOGIQUE 250g**

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

**Métaux lourds :**

	<i>Cible <math>\text{mg}/\text{kg}</math> ou <math>\text{ppm}</math></i>
Plomb	< 0,2
Cadmium	< 0,1

**CONDITIONNEMENT**

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type d'emballage	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
250 g/ 6	Film plastique + étiquette	Carton	TAPC250	3329486671250	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 250g/ 6	-	-	24	10	240	1440

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