

**SELECTION DU BOULANGER LIN BIOLOGIQUE 250g****PRESENTATION**

**Description** : Produit obtenu à partir du mélange homogène de graines diverses.

**Ingrédient(s)** : Sésame blond complet\*, graines de lin doré\*(20.3%), graines de lin brun\*(20.3%), graines de tournesol\*, graines de pavot\*, graines d'amarante\*.

\*produits issus de l'agriculture biologique.

**Process de fabrication** : 1. Mélange des graines / 2. Conditionnement

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

Comptez environ 50g du mélange pour un pain de 1kg.

Pour enrichir les recettes de pains, cakes, biscuits ou galettes.

La graine de pavot doit être soumise à un traitement thermique avant consommation.

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

**Caractéristiques physiques et nutritionnelles**

<b>CRITERES</b>	<b>Moyenne pour 100g</b>
Energie.....	2238 kJ / 542 kcal
Matières grasses.....	44.6 g
dont acides gras saturés.....	5 g
Glucides.....	6.6 g
dont sucres.....	1 g
Fibres alimentaires.....	19.3 g
Protéines.....	18,8 g
Sel.....	0,1 g

**CERTIFICATION**

**Codification douanière** : 2106.90.98

**Traçabilité** :

**Agriculture** : UE et non UE

**Origine de la transformation** : France (MARKAL)

**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**

**SELECTION DU BOULANGER LIN BIOLOGIQUE 250g**

**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 sésame.

Présente un risque de contaminations croisées avec les allergènes suivants : amandes, noisettes, noix de cajou, gluten et soja.

**Critères microbiologiques** :

	Cible
Flore Aérobie Mésophile	< 500 000 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
Ochratoxine	< 3
Vomitoxine ou DON	< 750

**Métaux lourds** :

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

**CONDITIONNEMENT**

**SELECTION DU BOULANGER LIN BIOLOGIQUE 250g**

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
250 g/6	Film + étiquette	Carton	SELBLC250	3329488921209	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	200*200*160	0,135	24	10	240	1440

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