

ORGE MONDEE BIOLOGIQUE 500g

PRESENTATION

Historique : Il y a déjà plus de 4000 ans que l'homme connaît et se nourrit d'orge. C'est en premier lieu en Abyssinie que l'on retrouve l'origine de l'orge de culture. En Europe centrale, l'orge était connue avant le froment. On en faisait un pain rudimentaire, une sorte de galette. L'orge est une graminacée dont les différentes espèces constituent le genre *Hordeum*. C'est une céréale qui se distingue du blé par la présence d'une enveloppe cellulosique.

Ingrédient(s) : orge de mouture biologique (*Hordeum vulgare*).

Process de fabrication :

1. Triage/ 2. Décorticage/ 3. Conditionnement

Utilisation prévu / Conseils d'utilisation :

Dans l'antiquité, on estimait plus l'orge que le blé. On en faisait de la bouillie, du pain, des galettes et de la bière.

• L'orge mondée, débarrassée de sa première enveloppe, est la plus complète.

Rincer l'orge. Faire tremper l'orge la veille. Cela en diminue le temps de cuisson. Eventuellement le faire griller à sec dans une poêle, sans brûler les grains.

Plonger l'orge dans 4 fois son volume d'eau froide salée. Porter doucement à ébullition et laisser cuire à feu doux pendant 60 minutes. Assaisonner selon son goût. L'orge se consomme seul en accompagnement de viandes, mais se marie bien avec des légumes que l'on peut faire mijoter en même temps que sa cuisson. Peut aussi se consommer en soupe, en gratin...

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

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

| CRITERES | Moyenne pour 100 g |
|-------------------------------|---------------------------|
| Energie..... | 1346 kJ / 319kcal |
| Matières grasses..... | 1,7 g |
| dont acides gras saturés..... | 0,35 g |
| Glucides..... | 57,7 g |
| dont sucres..... | 2,2 g |
| Fibres alimentaires..... | 16,7 g |
| Protéines..... | 9,9 g |
| Sel..... | 0,01 g |

CERTIFICATION

Codification douanière : 1104.29.04

Traçabilité :

Origine de la matière première : France ou Italie

Origine de la transformation : France (MARKAL)

Etiquetage :

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

ORGE MONDEE BIOLOGIQUE 500g

Certification biologique de la transformation et du conditionnement : ECOCERT France SAS - B.P. 47 - F-32 600 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

Allergène :

Allergène présent sur le site de conditionnement 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 | < 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 :

ORGE MONDEE BIOLOGIQUE 500g

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

CONDITIONNEMENT

| Type de conditionnement | Matériaux d'emballage | Type de l'emballage | Code article | EAN 13 | DLUO garantie à livraison | DLUO au conditionnement |
|---|----------------------------|---------------------|--------------|---------------|---------------------------|-------------------------|
| 500g/6 Conditionné sous atmosphère protectrice | Film plastique + étiquette | Carton A | ORGMC500 | 3329482211207 | 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.