

**SEMOULE DE MAIS FINE BIOLOGIQUE 500g****PRESENTATION**

**Ingrédient(s)** : maïs biologique (*Zea mais*)

**Process de fabrication** : 1. Nettoyage / 2. Triage / 3. Broyage mécanique / 4. Calibrage / 5. Conditionnement

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

Verser la semoule dans 3 fois son volume d'eau. Porter à ébullition et laisser cuire à feu doux 7 à 8 minutes, tout en remuant. Laisser reposer et accommoder selon votre goût.

La semoule de maïs fine sera idéale pour vos recettes de galettes, gnocchis ou pain de maïs... Elle s'adaptera également parfaitement à vos recettes sucrées.

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

**Caractéristiques physiques et nutritionnelles** :

<b><u>CRITERES</u></b>	<b><u>Moyenne pour 100g</u></b>
Energie.....	1496 kJ / 353,5kcal
Matières grasses.....	3,5 g
dont acides gras saturés.....	0,5 g
Glucides.....	70 g
dont sucres.....	0,64 g
Fibres alimentaires.....	4 g
Protéines.....	8,5 g
Sel.....	0,08 g

Granulométrie	> 1000 µm : 2%
	> 840 µm : 9 %
	> 700 µm : 28 %
	> 500 µm : 44 %
	> 350 µm : 14 %
	> 212 µm : 3 %
	> 150 µm : 0%

**CERTIFICATION**

**Codification douanière** : 1103.13.10

**Traçabilité** :

**Agriculture** : Italie

**Origine de la transformation** : Italie

**Etiquetage** :

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

**Certification biologique de la distribution** : ECOCERT France SAS - B.P. 47 - F- 32 600 L'ISLE JOURDAIN (FR-BIO-01).

## SEMOULE DE MAIS FINE BIOLOGIQUE 500g

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.

**Certification KASHER** : BETH DIN DE PARIS

### 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:**

Ne contient pas d'allergènes.

Ne présente pas de risque de contaminations croisées.

**Critères microbiologiques:**

	Cible
<b>Flore Aérobie Mésophile</b>	< 500 000 germes/g
<b>Coliformes totaux</b>	< 10 000 germes/g
<b>Levures</b>	< 5 000 germes/g
<b>Moisissures</b>	< 5 000 germes/g
<b>Salmonelles</b>	Absence dans 25g

**Résidus de Pesticides:**

	Cible	Seuil détection
<b>Organo-Chlorés</b>	non détectés	10 ppb
<b>Organo-Phosphorés</b>	non détectés	10 ppb
<b>Pyréthroides</b>	non détectés	10 ppb

**Mycotoxines:**

	Cible <i>µg/kg ou ppb</i>
<b>Aflatoxine B1</b>	< 2
<b>Aflatoxines B1, B2, G1, G2</b>	< 4
<b>Ochratoxine</b>	< 3
<b>Fumiosines B1+B2</b>	< 1000
<b>Vomitoxine ou DON</b>	< 750
<b>Zéaraléone</b>	< 200

**Métaux lourds :**

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

### CONDITIONNEMENT

**SEMOULE DE MAIS FINE BIOLOGIQUE 500g**

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
500g/6	Film plastique + étiquette	Carton	SEMMFCC500	3329486311200	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*190*190	0,16	24	7	168	1008

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