

**FARINE DE MAÏS BIOLOGIQUE 500g****PRESENTATION****Description :**

La farine de maïs est une poudre jaune obtenue par le décorticage de grains de maïs (*Zea mays*) et le broyage. Selon le degré de finesse de la mouture on obtient des farines ou des semoules plus ou moins fines.

**Ingrédient(s) :** maïs biologique

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

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

A utiliser seul ou en complément de farines de blé standards.

La farine de maïs s'incorpore aux farines traditionnelles pour la fabrication de pains, gâteaux, crêpes, muffins. Elle peut aussi s'utiliser en liant dans les sauces et crèmes, et, comme épaississant dans les soupes. Utilisée seule, elle permettra de réaliser de succulentes galettes de maïs (tortillas...).

**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.....	1456 kJ / 356 kcal
Matières grasses.....	1,3 g
dont acides gras saturés.....	0,3 g
Glucides.....	75,4 g
dont sucres.....	0,8 g
Fibres alimentaires.....	3 g
Protéines.....	6 g
Sel.....	Traces

**Granulométrie :**

- > 315  $\mu$ m 0%
- > 150  $\mu$ m 14% ( $\pm$ 5%)
- < 150  $\mu$ m 86% ( $\pm$ 10%)

**CERTIFICATION**

**Codification douanière :** 1102.20.90

**Traçabilité :**

**Agriculture :** Italie

**Origine de la transformation :** Italie

**Etiquetage :**

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

## FARINE DE MAIS BIOLOGIQUE 500g

**Certification biologique 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.

**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 :**

	<b>Cible</b>
<i>Escherichia coli</i>	< 50 germes/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 germes/g
Anaérobies sulfito-réducteurs	< 50 germes/g
Salmonelles	Absence dans 25g

**Résidus de Pesticides :**

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

**Mycotoxines :**

	<b>Cible <math>\mu\text{g}/\text{kg}</math> ou ppb</b>
-	< 2
Aflatoxine B1	< 4
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 3
Ochratoxine	< 750
Vomitoxine ou DON	< 300
Zéaralénone	< 2000
Fumonisine	< 2000

**Métaux lourds :**

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

**FARINE DE MAIS BIOLOGIQUE 500g****CONDITIONNEMENT**

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
500g/6	Film translucide + étiquette	Carton	FARMC500	3329486221202	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	255*225*195	0,2	24	7	168	1008

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