

FLOCONS SARRASIN BIOLOGIQUES 500g

PRESENTATION

Historique :

Le sarrasin a été importé en Europe à l'époque des croisades, et introduit en France dès le XVème siècle. C'est Anne de Bretagne qui lui a permis d'être popularisé en Bretagne. Sa culture s'est rapidement développée au XIXème siècle pour baisser ensuite lors du XXème siècle. Toutefois, depuis quelques années, cette culture se répand de nouveau. Il est le «blé noir» des sols pauvres bretons, et entre dans la nourriture traditionnelle de nombreuses régions d'Europe Centrale (Russie, Arménie, Turquie). En France, on ne l'utilise plus que pour les fameuses « galettes bretonnes » dont la renommée a largement franchit les frontières de leur province d'origine.

Ingrédient(s) : Sarrasin biologique (*Fagopyrum esculentum*)

Process :

1. Nettoyage /2. Elimination de la pellicule /3. Pré-cuisson /4.Floconnage /5. Conditionnement

Utilisation prévu / Conseils d'utilisation :

A consommer dans du lait chaud ou froid au petit déjeuner, en galettes, en biscuits, en macarons ou en mélange avec des œufs, des légumes et des épices.

Le temps de cuisson des flocons est de 10 minutes environ. Faire frémir pendant 5 minutes.

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

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

<u>Critères</u>	<u>Moyenne pour 100 g</u>
Energie.....	1513 kJ / 357 kcal
Matières grasses.....	2 g
dont acides gras saturés.....	0,8 g
Glucides.....	72 g
dont sucres.....	1,1 g
Fibres alimentaires.....	5,6 g
Protéines.....	10 g
Sel.....	0,005g

CERTIFICATION

Codification douanière : 1104.19.99

Traçabilité :

Agriculture : Chine

Origine de la transformation : Hollande

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).

FLOCONS SARRASIN BIOLOGIQUES 500g

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 :

Ne contient pas d'allergène introduit volontairement. (Au sens de la Directive 2000/13/CE et des directives modifiant l'annexe III bis).

Critères microbiologiques :

	Cible
Flore Aérobie Mésophile	< 500 000 germes/g
Coliformes totaux	< 10 000 germes/g
Levures	< 5 000 germes/g
Moisissures	< 5 000 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	< 500
Zéaraléone	50

Métaux lourds :

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

FLOCONS SARRASIN BIOLOGIQUES 500g

CONDITIONNEMENT

Type de conditionnement	Matériaux d'emballage	Type de l'emballage	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
500g/6	Film plastique + étiquette	Carton	FLOSAC500	3329483901206	2 mois	16 mois

La DLUO est garantie dans les conditions de conservation suivantes : frais et sec (<15°C).

Référence emballage	Dimensions colis (en mm)	Poids colis (kg)	Dimensions UVC (en mm)	Poids UVC (kg)	Nb de caisses/sacs par couche	Nb de couches maxi.	Total carton/sac	Total en unité
Carton	247*185*192	0,234	105*70*175	0,004	19	9	171	1026

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