

BOULGOUR FIN BIOLOGIQUE 25kg

PRESENTATION

Historique : Le boulgour signifie blé concassé, parfois écrit *boulghour*, *bourghol*, *borghol* ou *burghul*. C'est une préparation traditionnelle des pays du Moyen-Orient, en particulier du Liban et de la Turquie, où il est utilisé pour faire le fameux "Taboulé".

Ingrédient(s) : blé dur biologique (*Triticum durum*)

Process : 1. Nettoyage / 2. Triage / 3. Précuisson à la vapeur et à l'eau / 4. Déshydratation / 5. Pelage / 6. Concassage / 7. Tamisage en fine ou grosse mouture / 8. Conditionnement.

Utilisation prévu / Conseils d'utilisation :

- La Boulgour est cuisiné de manière différente selon la tradition du pays. Par exemple :
- Au Liban, le boulgour entre dans la composition de nombreux plats, le taboulé et le kébbé.
 - En Tunisie, il est utilisé cuit à la vapeur comme le couscous ou noyé dans la soupe.
 - En Arménie, on trouve le " boulgour pilaf " servi avec des kebabs.

Le Boulgour fin se consomme froid sans cuisson. Idéal pour la préparation du taboulé. Compter environ 60 à 80 g de Boulgour fin par personne. Il suffit de le réhydrater avec un peu d'eau pendant 15 min. Assaisonner ensuite à votre goût et mélanger avec d'autres ingrédients pour réaliser salades, gâteaux de semoule...

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

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100 g
Energie.....	1474 kJ / 349 kcal
Matières grasses.....	1,8 g
dont acides gras saturés.....	0,26 g
Glucides.....	65 g
dont sucres.....	2,4 g
Fibres alimentaires.....	10,5 g
Protéines.....	11,9 g
Sel.....	0,02 g

Granulométrie

Maille		Tolérance	
>1.8	mm	0 à 12	%
1.8 à 1	mm	75 à 95	%
< 1	mm	0 à 12	%

BOULGOUR FIN BIOLOGIQUE 25kg**CERTIFICATION**

Codification douanière : 1904.30.00

Traçabilité :

Agriculture : France, Italie.

Origine de la transformation : France (MARKAL).

Etiquetage :

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

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

Certification Kasher : Beth Din de Paris

Le certificat est accessible 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 :

- Contient du Gluten
- Ne présente pas de risque de contamination croisée

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
<i>Bacillus cereus</i>	<10 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

BOULGOUR FIN BIOLOGIQUE 25kg

Mycotoxines :

	<i>Cible $\mu\text{g}/\text{kg}$ ou ppb</i>
Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4
Ochratoxine	< 3
Zéaralénone	< 75
Vomitoxine ou DON	< 750

Métaux lourds :

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

CONDITIONNEMENT

Type de conditionnement	Matériaux d'emballage	Type de l'emballage	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
25 Kg	Sac papier cousu	76	BOUFS25	3329482020250	2 mois	14 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
Sac 25kg	520*720*160	0,12	4	10	40	40

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

