

FARINE DE POIS CHICHES BIOLOGIQUE 500g
(Cicer arietinum)
PRESENTATION
Historique :

Le pois chiche est probablement originaire du Proche-Orient (Sud-Est de la Turquie, Syrie). Sa culture et sa consommation datent au moins du IX^e siècle, selon des sources écrites et archéologiques. Le pois chiche est particulièrement populaire en Inde ainsi que dans les pays musulmans. C'est un aliment intégré dans de nombreux plats populaires au Moyen-Orient, en Egypte, en Afrique du nord, en Espagne, en Sicile. Ce sont les explorateurs espagnols qui ont répandu sa culture dans le monde, particulièrement en Amérique latine.


Description :

La farine de pois chiches est obtenue à partir de pois chiches séchés que l'on a nettoyés et broyés. La farine alors obtenue est lourde, de couleur jaune pâle, à odeur et goût spécifique.

Ingrédient(s) : pois chiches biologiques

Process de fabrication : 1. Nettoyage / 2. Triage / 3. Broyage / 4. Calibrage / 5. Emballage

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

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

La farine de pois chiches s'incorpore dans votre farine habituelle pour accentuer le goût de vos préparations. Cette farine peut s'utiliser aussi pour la confection de beignets, de pâtisseries, de pains non levés, de galettes et crêpes, ainsi que de plats typiques (panisse, pannelli, besan puda, thalpa, pakoras...).

Peut servir à épaissir les sauces, à la préparation de pâtes à frire, permet aussi la fabrication de terrines sans œufs.

Le pois chiche, comme toutes les légumineuses, est un aliment naturellement riche en protéines végétales et en fibres alimentaires.

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100 g
Energie.....	345,5 kcal / 1454 kJ
Graisses.....	6,5 g
dont acides gras saturés.....	0,8 g
Glucides.....	44 g
dont sucres.....	4,5 g
Fibres alimentaires.....	12,5 g
Protéines.....	21,5 g
Sel.....	0,03 g

FARINE DE POIS CHICHES BIOLOGIQUE 500g*(Cicer arietinum)***CERTIFICATION****Traçabilité :**

Agriculture : France ou Turquie

Etiquetage :

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

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

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**Allergènes :**

Allergène présent sur le site de conditionnement et pouvant être un risque de contamination croisée : gluten lupin, 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
<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 :

	Cible	Seuil détection
Organo-Chlorés	non détectés	10 ppb
Organo-Phosphorés	non détectés	10 ppb
Pyréthroides	non détectés	10 ppb

Mycotoxines :

Les renseignements figurants sur la présente fiche ne sont fournis qu'à titre indicatif et ne peuvent en conséquence constituer un engagement contractuel.

MARKAL Produits Alimentaires - Z.A. Les Plaines - B.P. 18 - 26 320 St Marcel-lès-Valence - tél. /fax: +33 (0)4 75 58 72 20 /90 31

Site internet : www.markal.fre-mail : markal@markal.fr

FARINE DE POIS CHICHES BIOLOGIQUE 500g
(Cicer arietinum)

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

Métaux lourds :

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

CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
500g/6	Film opaque blanc (PP/PE) + étiquette	Carton D	FARPCC500	3329486201204	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 D	250*215*180	0,158	14	8	112	672

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