

FLOCONS 5 CEREALES BIOLOGIQUE 500g

PRESENTATION

Ingrédient(s) : Flocons de blé* (20%), flocons d'avoine* (20%), flocons d'orge* (20%), flocons de seigle* (20%), flocons de riz*(20%)

*Produits issus de l'agriculture biologique

Process de fabrication :

1. Nettoyage et décortilage des céréales
2. Cuisson à la vapeur
3. Floconnage
4. Séchage
5. Conditionnement

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

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

A consommer dans du lait chaud ou froid au petit déjeuner avec des fruits secs ou de saisons, incorporation à des préparations culinaires (soupes, potages...).

Les céréales complètes sont une source importante d'énergie.

Caractéristiques physique et nutritionnelles

Critères	Moyenne pour 100 g
Energie.....	1440kJ / 341 kcal
Matières grasses.....	3,0 g
dont acides gras saturés.....	1,0 g
Glucides.....	61,0 g
dont sucres.....	2,0 g
Fibres alimentaires.....	11,0 g
Protéines.....	12,0 g
Sel.....	0,02 g

CERTIFICATION

Codification douanière : 1104.19.99

Traçabilité :

Agriculture : UE

Origine de la transformation : Autriche

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).

Certification KASHER : BETH DIN DE PARIS

FLOCONS 5 CEREALES BIOLOGIQUE 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 :

Allergène présent sur le site de production et de conditionnement et pouvant être un risque de contamination croisée : amandes, lupin, noisettes, 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
Flore Aérobie Mésophile	< 500000germes/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	< 750
Zéaralénone	< 50

Métaux lourds :

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

FLOCONS 5 CEREALES BIOLOGIQUE 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 D	FLO5CC500	3329483101200	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 D	250*215*180	0,158	14	8	112	672

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