

BOULGOUR FIN BIOLOGIQUE 500g

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) : Le Boulgour est obtenu à partir de blé dur *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.

Boulgour fin : 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

GRANULOMETRIE

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

CERTIFICATION

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.fr

e-mail : markal@markal.fr

BOULGOUR FIN BIOLOGIQUE 500g

Codification douanière : 1904.30.00

Traçabilité :

Agriculture : France ou 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

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 conditionnement et pouvant être un risque de contamination croisée : amande, noisette, noix de cajou, 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	< 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

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. 16 - 32630 St Marcel-lès-Valènes Tél. / fax: +33 (0)4 75 58 72 20 / 90 31

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

BOULGOUR FIN BIOLOGIQUE 500g
Mycotoxines :

	<i>Cible µg/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
500 g/6	Film plastique + étiquettes	Carton	BOUFC500	3329482020014	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	194*180*180	0,116	24	8	192	1152

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