

FARINE DE BLE T110 BIOLOGIQUE 5kg

PRESENTATION

Historique :

Il semble que la préparation de farine grossière contenant le germe et le son aurait débuté il y a 75 000 ans. Les grains comestibles étaient grillés puis broyés entre deux pierres. Puis, entre cette époque et le début de l'agriculture (soit il y a 10 000 ans), l'homme a préparé pour une première fois une pâte à partir de farine de céréale et l'a fait cuire sur une pierre chauffée pour donner la première forme de pain.

Description :

La farine T110 est obtenue par la mouture des grains de blé tendre que l'on a broyés et nettoyés. Elle se compose essentiellement de l'amande du grain ainsi que d'une partie importante des enveloppes, cette farine est dite complète. Sa couleur est grise.

Les farines sont réglementées par rapport à leur taux de cendre, c'est à dire la quantité de résidus minéraux présents dans la farine après combustion. Plus ce taux augmente, plus la farine est complète et contient une part importante des enveloppes.

Le taux de cendres de la farine Type 110 varie de 1 à 1,2%.

Ingrédient(s) : blé tendre biologique

Process de fabrication : 1. Nettoyage / 2.Triage / 3.Broyage sur cylindres / 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 blé T110 s'utilise pour la fabrication de pain bis et complets, de pâtisseries et de sauces.

Elle peut être utilisée seule ou en complément de farines plus traditionnelles pour la réalisation de pains ou de pâtisseries.

La farine T110 est riche en fibres.

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100 g
Energie.....	1440,6 kJ / 340,1 kcal
Matières grasses.....	1,3 g
dont acides gras saturés.....	0,3 g
Glucides.....	67,2 g
dont sucres.....	1,9 g
Fibres alimentaires.....	6,4 g
Protéines.....	11,7 g
Sel.....	Traces

Temps de chute (Hagberg) > 200 secondes

CERTIFICATION

FARINE DE BLE T110 BIOLOGIQUE 5kg

Codification douanière : 1101.00.15

Traçabilité :

Agriculture : France

Origine de la transformation : France

Etiquetage :

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

Certification biologique de la distribution : ECOCERT France SAS - B.P. 47 - F- 32600 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

Allergènes :

Allergène présent sur le site de production et pouvant être un risque de contamination croisée : sésame.

Critères microbiologiques :

	Cible
Escherichia coli	< 50 germes/g
Staphylococcus aureus	< 10 germes/g
Anaérobies sulfite-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
Pyréthrinoides	non détectés	10 ppb

Mycotoxines :

FARINE DE BLE T110 BIOLOGIQUE 5kg

	<i>Cible µg/kg ou ppb</i>
Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4
Ochratoxine	< 3
Zéaraléone	< 75
Vomitoxine ou DON	< 750

Métaux lourds :

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

CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
5 kg	Papier imprimé	Sac cabas	FAR110S5	3329486251056	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
5kg	200*450*100	0,045	12	7	84	84

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

