

GALETTES DE RIZ AU CHOCOLAT NOIR BIOLOGIQUES 100g**PRESENTATION**

Description : Galette ronde de couleur brun clair structurée par du riz soufflé et recouverte d'une fine couche de chocolat noir.

Ingrédient(s) : Chocolat noir* 60% (masse de cacao*(45.8%), sucre de canne* (40,7%), beurre de cacao* (13.2%), émulsifiant : lécithine de soja (E322), arôme naturel de vanille), riz complet* (39,46%), graines de sésame*, sel.

*produits issus de l'agriculture biologique

Process de fabrication :

1. Réception matières/ 2. Soufflage et formation de la galette/ 3. Couverture de chocolat/ 4. Conditionnement

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

Alliez plaisir et gourmandise avec cette galette de riz croustillante, nappée d'une généreuse couche de chocolat noir.

Elle sera idéale pour un goûter ou un encas gourmand pour toute la famille.

A conserver dans un endroit frais et sec (<15°C)

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

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100g
Energie.....	486 kcal / 2033 kj
Graisses.....	24 g
dont acides gras saturés.....	14 g
Glucides.....	59 g
dont sucres.....	24 g
Fibres alimentaires.....	6 g
Protéines.....	6,9 g
Sel.....	0,13 g

CERTIFICATION

Codification douanière : 1806.10.20

Traçabilité :

Agriculture : UE/non UE

Origine de la transformation : Italie

Etiquetage :

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

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

GALETTES DE RIZ AU CHOCOLAT NOIR BIOLOGIQUES 100g

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

Allergènes :

Garantie sans gluten.

Contient du sésame et du soja.

Traces possibles de fruits à coques et de lait.

Critères microbiologiques :

	Cible
Flore Aérobie Mésophile	< 100 000 germes/g
Coliformes totaux	< 1 000 germes/g
Levures	< 1 000 germes/g
Moisissures	< 1000 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
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4
Ochratoxine	< 3
Vomitoxine ou DON	< 750
Zéaraléone	< 50

Métaux lourds :

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

CONDITIONNEMENT

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 - 26 320 St Marcel-les-Valence - tél. /fax: +33 (0)4 75 58 72 20 /90 31

Site internet : www.markal.fr

e-mail : markal@markal.fr

GALETTES DE RIZ AU CHOCOLAT NOIR BIOLOGIQUES 100g

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
100g/12	Film imprimé	Cartonnette + film	GALRCNC100	332948131057	2 mois	12 mois

La DLUO est garantie dans les conditions de conservation suivantes : frais et sec (<15°C).
Après ouverture, à consommer dans les 5 jours.

Référence emballage	Dimensions (en mm)	Poids (Kg)	Nb de caisses/sacs par couche	Nb de couches maxi.	Total carton/sac	Total en unité
Carton	283*194*152	0,140	16	11	176	2112

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