

NOIX DE COCO RAPEE BIOLOGIQUE 250g**PRESENTATION****Historique :**

Fruit exotique de la famille des palmacées, la noix de coco est originaire de Malaisie. Elle est considérée par les hindous comme la forme la plus pure d'offrande aux dieux. Découverte par Marco Polo au début du 14^{ème} siècle, ce n'est que 200 ans plus tard que le monde occidental finit par la connaître. Elle emprunte son nom à l'italien *cocho* qui signifie coque. La noix de coco est le fruit du cocotier (*Cocos nucifera*), un des représentants de la famille des palmiers ou Arécacées.

Le cocotier est maintenant acclimaté dans la plupart des pays tropicaux.

**Description :**

Fines lamelles de noix de coco (*Cocos nucifera*) de couleur blanche, au goût frais et sucré.

Ingrédient(s) : noix de coco biologique

Process de fabrication : 1. Sélection des noix de coco/ 2. Décorticage-pelage/ 3. Nettoyage-lavage/ 4. Stérilisation/ 5. Découpage en fines lamelles/ 6. Séchage/ 7. Calibration/ 8. Conditionnement

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

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

La noix de coco donnera une touche d'exotisme à vos repas. Elle s'utilise dans les sauces au curry pour accompagner les poissons, l'agneau ou le poulet. Elle peut servir de base à la préparation de crèmes, coulis ou confitures. Blanche ou grillée, elle s'utilise aussi fréquemment dans les desserts comme les biscuits congolais, les tuiles, les cakes, les entremets au chocolat ou à la banane, dans les compotes de pomme.

Saupoudrée, elle permet la décoration des gâteaux et des glaces.

La noix de coco affiche un apport calorique assez élevé : elle constitue une très bonne source d'énergie.

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100 g
Energie.....	675 kcal / 2780 kJ
Matières grasses.....	64,5 g
dont acides gras saturés.....	57,2 g
Glucides.....	8,6 g
dont sucres.....	7,3 g
Fibres alimentaires.....	16,3 g
Protéines.....	6,9 g
Sel.....	0,09 g

Granulométrie

100% <1,7mm avec un maximum de 15% <1,4mm

NOIX DE COCO RAPEE BIOLOGIQUE 250g**CERTIFICATION**

Codification douanière : 0801.11.00

Traçabilité :

Origine de la matière première : Sri Lanka, Vietnam, Philippines

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 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 :

Allergène présent sur le site de conditionnement et pouvant être un risque de contamination croisée : amandes, gluten, 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	< 10 000 germes/g
Moisissures	< 10 000 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

NOIX DE COCO RAPEE BIOLOGIQUE 250g**Mycotoxines :**

	<i>Cible µg/Kg ou ppb</i>
Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4

Métaux lourds :

	<i>Cible mg/Kg ou ppm</i>
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
250g/6	Film plastique + étiquette	Carton	NOICRC250	3329487381257	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 250g/6	-	-	14	7	98	588

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