

PERLE DE MAÏS AU MIEL BIOLOGIQUE 10kg

PRESENTATION

Description : La bille de maïs est obtenue par cuisson/extrusion d'un mélange composé majoritairement de semoule de maïs. Après séchage/toastage, le produit acquiert une texture croustillante et une couleur jaune pâle. Ces billes sont ensuite enrobées d'un sirop de sucre au miel. Les perles de maïs au miel sont naturellement source de protéine.

Ingrédients : farine de maïs*, sucre de canne roux*, sirop de maïs*, miel* (2%), sel
*produits issus de l'agriculture biologique

Process de fabrication :

1. Mélange des ingrédients /2. Cuisson /3. Extrusion /4. Emballage

Utilisation prévu / Conseils d'utilisation :

A consommer dans du lait chaud ou froid, dans un yaourt, du fromage blanc, ... Incorporation dans des mueslis, confiseries au chocolat, biscuits, pâtisseries...

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100 g
Energie.....	1583 kJ / 373 kcal
Matières grasses.....	0,8 g
dont acides gras saturés.....	0,2 g
Glucides.....	85,2 g
dont sucres.....	24 g
Fibres alimentaires.....	2,5 g
Protéines.....	5 g
Sel.....	1 g

CERTIFICATION

Codification douanière : 1104.19.50

Traçabilité :

Agriculture : UE et 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).

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

PERLE DE MAÏS AU MIEL BIOLOGIQUE 10kg

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 site de production et pouvant être un risque de contamination croisée : amandes, gluten, lait, noisettes et soja.

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
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	< 500
Fumiosines	< 800
Zéaraléone	< 100

Métaux lourds :

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

CONDITIONNEMENT

PERLE DE MAÏS AU MIEL BIOLOGIQUE 10kg

Type de conditionnement	Matériaux d'emballage	Type de l'emballage	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
10 KG	Papier kraft blanc plastifié	Sac	PERMS10	3329483390109	2 mois	12 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
Sac 10kg	111*180*650	0,300	3	9	27	27

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

