

## PREPARATION POUR PAIN DE CAMPAGNE BIOLOGIQUE 1kg

## 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 préparation pour pain de campagne est obtenue par la mouture des grains de blé tendre que l'on a broyés et nettoyés et l'ajout de farine de seigle, levain et sel. 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.

**Ingrédient(s) :** Farine de blé T65 \*, farine de seigle T80\*, levain (gluten), sel

\*produits issus de l'agriculture biologique

**Process de fabrication :** 1. Nettoyage /2. Triage /3. Broyage sur cylindres /4. Calibrage /5. Mélange des différents ingrédients /6. Emballage

**Recettes :** Des idées de recette sont disponibles sur le site internet [www.markal.fr](http://www.markal.fr)

**Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :**

Utilisée pour la préparation de pain en machine.

Le levain étant déjà intégré, mettre 300ml d'eau dans la machine à pain puis 500g de préparation et lancer le programme de votre choix (éviter le programme rapide).

Peut également s'utiliser pour une recette à la main.

**Caractéristiques physiques et nutritionnelles**

| CRITERES                      | Moyenne pour 100 g     |
|-------------------------------|------------------------|
| Energie.....                  | 1594,5 kJ / 376,9 kcal |
| Matières grasses.....         | 4,5 g                  |
| dont acides gras saturés..... | 0,3 g                  |
| Glucides.....                 | 72,4 g                 |
| dont sucres.....              | 4,5 g                  |
| Fibres alimentaires.....      | 3,4 g                  |
| Protéines.....                | 10 g                   |
| Sel.....                      | 1,2 g                  |

## 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](http://www.markal.fr)

e-mail : [markal@markal.fr](mailto:markal@markal.fr)

**PREPARATION POUR PAIN DE CAMPAGNE BIOLOGIQUE 1kg**

**Codification douanière** : 1101.00.15

**Traçabilité** :

Agriculture : UE

Origine de la transformation : France

**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-32600 L'ISLE JOURDAIN (FR-BIO-01).

La licence et le certificat sont accessibles sur le site internet [www.markal.fr](http://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 : lupin, 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            |
|-------------------------------|------------------|
| <i>E. coli</i>                | < 50 germes/g    |
| <i>Staphylococcus aureus</i>  | < 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          |
| Pyréthroides      | non détectés | 10 ppb          |

**Mycotoxines** :

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](http://www.markal.fr)

e-mail : [markal@markal.fr](mailto:markal@markal.fr)

**PREPARATION POUR PAIN DE CAMPAGNE BIOLOGIQUE 1kg**

|                            | <i>Cible <math>\mu\text{g}/\text{kg}</math> 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 | < 0,1                     |

**CONDITIONNEMENT**

| Conditionnement | Matériau d'Emballage                  | Type de conditionnement | Code article | EAN 13        | DLUO garantie à livraison | DLUO au conditionnement |
|-----------------|---------------------------------------|-------------------------|--------------|---------------|---------------------------|-------------------------|
| 1kg/6           | Film opaque blanc (PP/PE) + étiquette | Carton F                | PREPCAC1     | 3329486911127 | 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 |
|---------------------|--------------------|------------|-------------------------------|---------------------|------------------|----------------|
| Carton F            | 270*250*230        | 0,269      | 12                            | 7                   | 84               | 504            |

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