

## FARINE DE BLE T150 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 T150 est obtenue par la mouture des grains de blé tendre que l'on a broyés et nettoyés. Cette farine contient tous les éléments du blé (enveloppes, amande) excepté le germe, elle est qualifiée de farine complète. Sa couleur est grisâtre à brunâtre.

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 150 est supérieur à 1,4%.

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

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

La farine intégrale T150 s'utilise pour la fabrication de pains intégraux, de pains au son, de pâtes à tartes ainsi que dans la préparation de sauces et pâtisseries.

Elle peut être utilisée seule ou en complément de farines plus traditionnelles.

Elle donne une pâte plus foncée, qui lève moins vite par rapport à un autre type de farine, et les pains formés seront plus denses.

**Caractéristiques physiques et nutritionnelles**

<b>CRITERES</b>	<b>Moyenne pour 100 g</b>
Energie.....	1495 kJ / 353 kcal
Matières grasses.....	2,1 g
dont acides gras saturés.....	0,37 g
Glucides.....	70,2 g
dont sucres.....	2,2 g
Fibres alimentaires.....	4,5 g
Protéines.....	11,2 g
Sel.....	Traces

Temps de chute (Hagberg) > 200 secondes

## FARINE DE BLE T150 BIOLOGIQUE 5kg

## CERTIFICATION

**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](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 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

**FARINE DE BLE T150 BIOLOGIQUE 5kg**
**Mycotoxines :**

	<i>Cible <math>\mu\text{g}/\text{kg}</math> ou <math>\text{ppb}</math></i>
Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4
Ochratoxine	< 3
Zéaraléone	< 75
Vomitoxine ou DON	< 750

**Métaux lourds :**

	<i>Cible <math>\text{mg}/\text{kg}</math> ou <math>\text{ppm}</math></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	FAR150S5	3329486281053	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.

