

ORGE PERLEE BIOLOGIQUE 5kg**PRESENTATION**

Historique : Il y a déjà plus de 4000 ans que l'homme connaît et se nourrit d'orge. C'est en premier lieu en Abyssinie que l'on retrouve l'origine de l'orge de culture. En Europe centrale, l'orge était connue avant le froment. On en faisait un pain rudimentaire, une sorte de galette. L'orge est une graminacée dont les différentes espèces constituent le genre *Hordeum*. C'est une céréale qui se distingue du blé par la présence d'une enveloppe cellulosique.

Ingrédient(s) : orge biologique (*Hordeum vulgare*).

Process de fabrication : 1. Triage/ 2. Décorticage/ 3. Conditionnement

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

Faire tremper l'orge 12h pour diminuer le temps de cuisson. La plonger dans 4 fois son volume d'eau froide salée. Porter à ébullition et laisser cuire à feu doux pendant 45 min.

L'orge perlé se consomme en accompagnement (de viandes, poissons ou légumes), en gratin, soupes. Il sera également apprécié froid en salades.

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

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100g
Energie.....	1412 kJ / 334 kcal
Matières grasses.....	1,8 g
dont acides gras saturés.....	0,25 g
Glucides.....	63,6 g
dont sucres.....	2,1 g
Fibres alimentaires.....	11,1 g
Protéines.....	10,3g
Sel.....	Traces

CERTIFICATION

Codification douanière : 1104.29.05

Traçabilité :

Agriculture : 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).

Le certificat est accessible sur le site internet www.markal.fr onglet « Certification » ou sur demande auprès de la société MARKAL.

ORGE PERLEE BIOLOGIQUE 5kg

Certification KASHER : BETH DIN DE PARIS

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 :

Contient du gluten.

Ne présente pas de risque de contaminations croisées.

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

Mycotoxines :

	Cible $\mu\text{g}/\text{kg}$ ou ppb
-	
Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4
Ochratoxine	< 3
Vomitoxine ou DON	< 750

Métaux lourds :

	Cible mg/kg ou ppm
Plomb	< 0,2
Cadmium	< 0,1

CONDITIONNEMENT

ORGE PERLEE BIOLOGIQUE 5kg

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
5kg	Papier imprimé	Sac cabas	ORGPS5	3329482231052	2 mois	14 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 cabas	230*100*460	0,045	13 couches*13sacs + 1couche*11sacs	14	180	180

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

