

CHILI CON CARNE BIOLOGIQUE BIO IDEA

PRESENTATION

**Historique :**

Beaucoup assimile le chili con carne à une recette mexicaine (de part son nom aux consonances espagnoles) mais il tire en fait ses origines du sud des Etats-Unis.

A l'origine, le chili con carne est composé de viande, de tomates et de piment. La recette est ensuite adaptée en fonction des régions dans lequel il est consommé. Sont ainsi ajouter les haricots rouges, du maïs...et bien d'autres ingrédients.

Ingrédient(s) : Haricots rouges Kidney *, eau, purée de tomates*, viande de bœuf* (12%), tomates en dés*, carottes*, oignons*, céleri*, huile d'olive vierge extra*, sel, amidon de maïs*, ail*, origan*, piment rouge en poudre* (0,08%), thym*.

*Issus de l'agriculture biologique.

Utilisation attendue du produit :

Le « chili con carne » se déguste traditionnellement accompagné de riz blanc. Pour plus d'originalité, il sera délicieux accompagné de polenta, de quinoa ou toute autres céréales.

**Conseils d'utilisation :**

Verser le contenu dans la casserole et laisser mijoter 5 à 10 minutes à feu doux.

Peut également se réchauffer au micro-onde, en ayant préalablement verser le contenu dans un récipient adapté.

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

Caractéristiques physiques, chimiques et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100 g
Energie.....	542 kJ / 129 kcal
Matières grasses.....	4,9 g
dont acides gras saturés.....	1,7 g
Glucides.....	13,1 g
dont sucres.....	1,6 g
Fibres alimentaires.....	3,2 g
Protéines.....	6,6 g
Sel.....	0,6 g

CHILI CON CARNE BIOLOGIQUE BIO IDEA

CERTIFICATION

Codification douanière : 1602.50.95

Traçabilité :

Origine de la matière première : UE/ 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

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 céleri (Au sens de la Directive 2000/13/CE et des directives modifiant l'annexe III bis).

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	< 750

CHILI CON CARNE BIOLOGIQUE BIO IDEA
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
420 g/6	Boite métal	Film thermoformé	BICHICCC420	8717496907356	2 mois	36 mois

La DLUO est garantie dans les conditions de conservation suivantes : frais et sec (<20°C).

Après ouverture, à conserver au froid et à consommer dans les 3 à 4 jours.

Référence emballage	Dimensions (en mm)	Poids (kg)	Nb de caisses/sacs par couche	Nb de couches maxi.	Total carton/sac	Total en unité
Colis 420 g /6	-	-	24	12	288	1728

