

ORGE PERLEE BIOLOGIQUE 500g

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 de mouture biologique (*Hordeum vulgaris*).

Process de fabrication :

1. Triage : Au travers d'un nettoyeur séparateur, d'un épierreur, de trieurs alvéolaires et d'une table densimétrique.
2. Décortiquage : élimination totale des enveloppes de façon à ce qu'il ne reste plus que l'albumen
3. Conditionnement

Utilisation prévu / Conseils d'utilisation :

Dans l'antiquité, on estimait plus l'orge que le blé. On en faisait de la bouillie, du pain, des galettes et de la bière.

☛ L'orge perlée est le produit le plus raffiné. La graine d'orge est frottée pour enlever le péricarpe et les couches de son. L'orge se consomme en accompagnement de viandes ou de légumes, en soupe, en gratin, ... Rincer les graines. Faire tremper l'orge 12 heures pour en diminuer le temps de cuisson. Eventuellement, le faire griller à sec dans une poêle, sans brûler les grains. Le plonger dans 4 fois son volume d'eau froide salée. Porter doucement à ébullition et laisser cuire à feu doux pendant 45 min. Assaisonner selon son goût.

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

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100 g
Energie.....	334 kcal / 1412 kJ
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

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

e-mail : markal@markal.fr

ORGE PERLEE BIOLOGIQUE 500g

Codification douanière : 1104.29.05

Traçabilité :

Origine de la matière première : France ou Italie

Origine de la transformation : France (MARKAL)

Etiquetage :

Produit issu de l'Agriculture Biologique, conformément au Règlement CE.

Certification biologique de la transformation et du conditionnement : ECOCERT France SAS - B.P. 47 - F-32 600 L'ISLE JOURDAIN (FR-BIO-01).

Certification Kashér : Beth Din de Paris

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

Allergène :

Ne contient pas de risque de contamination croisée d'allergène. (Au sens de la Directive 2000/13/CE et des directives modifiant l'annexe III bis).

Critères microbiologiques :

GRANDEURS INDICATIVES

	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

ORGE PERLEE BIOLOGIQUE 500g

Mycotoxines :

	Cible $\mu\text{g/Kg}$ 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

Type de conditionnement	Matériaux d'emballage	Type de l'emballage	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
500g/6 Conditionné sous atmosphère protectrice	Film plastique + étiquette	Carton C	ORGPC500	3329482231205	2 mois	16 mois

La DLUO est garantie dans les conditions de conservation suivantes avant ouverture : frais et sec (<10°C).

Après ouverture, à conserver au frais et sec (<10°C) et consommer dans les 30 jours.

Référence emballage	Dimensions (en mm)	Poids (Kg)	Nb de caisses/sacs par couche	Nb de couches maxi.	Total carton/sac	Total en unité
Carton C	195*180*145	0,104	24	10	240	1440

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