

FARINE DE SOUCHET BIOLOGIQUE

PRESENTATION

Historique :

Les égyptiens utilisaient le souchet pour ses propriétés curatives et régénératrices. Au fil du temps, différentes civilisations ont découvert et profitées des bienfaits de ce produit. Le souchet est ensuite arrivé en Espagne grâce à l'entrée des arabes par la péninsule ibérique. Il est désormais cultivé dans la communauté de Valence où il est principalement connu comme l'ingrédient de base de la Horchata (boisson végétale au lait de souchet)

Le souchet peut se consommer sous différentes formes : entier (une fois pelé), en farine, en huile ou en lait végétal.

Description :

Le souchet de couleur marron, est de forme arrondie et rugueuse.

La farine de souchet possède une saveur douce, au léger goût de noisette. Elle est reconnue pour ses qualités nutritionnelles exceptionnelles. Elle est riche en fibres, en phosphore, en potassium et en magnésium.

Garantie sans gluten, elle convient parfaitement aux personnes cœliaques et à celles souhaitant réduire leur consommation de gluten.

Ingrédient(s) : Souchet biologique.

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

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

Cette farine sera parfaite pour toutes les recettes de pâtisseries, muesli, boulangeries.

Elle apportera un goût doux et une texture légèrement croustillante à toutes vos préparations.

Cette farine peut s'utiliser seule ou en complément de farines classiques.

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100 g
Energie.....	2344,68 kJ / 562,90 kcal
Matières grasses.....	24,90 g
dont acides gras saturés.....	1,29 g
Glucides.....	63,6 g
dont sucres.....	21,83 g
Fibres alimentaires.....	33,04 g
Protéines.....	4,58 g
Sel.....	0,01 g
Potassium.....	9,9 g
Phosphore.....	0,26 g
Magnésium.....	0,09 g

Granulométrie :

0.71 à 1.5mm : max 5%

0.52 à 0.71mm : max 5%

0.4 à 0.52mm : 10-15%

0.33 à 0.4mm : max 5%

<0.33mm : 80-85%

FARINE DE SOUCHET BIOLOGIQUE

CERTIFICATION

Codification douanière : 1106.20.90

Traçabilité :

Agriculture : Non UE

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).

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 :

Garantie sans gluten.

Critères microbiologiques :

	Cible
Escherichia coli	< 50 germes/g
Staphylococcus aureus	< 10 germes/g
Anaérobies sulfito-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 :

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

FARINE DE SOUCHET BIOLOGIQUE

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
2*12,5 kg Sous vide	Film plastique	Carton	FARSOC25	3329487000257	2 mois	12 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 25kg	371*330*380	0,065	4 couches de 9 colis + 1 couche de 4 colis		40	40

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

