

## PREPARATION POUR PAIN AUX CEREALES ET GRAINES BIOLOGIQUE 1kg

## 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 préparation pour pain de céréales aux 3 graines est obtenue par la mouture des grains de blé tendre que l'on a broyés et nettoyés et l'ajout de farine de céréales, levain et sel. 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.

**Ingrédient(s) :** Farine de blé T65 \*, farine de grand épeautre complète\*, levain (gluten), graines de sésame blond complet\* (3%), graine de lin brun\* (3%), graine de pavot\* (2%), sel

\*produits issus de l'agriculture biologique

**Process de fabrication :** 1. Nettoyage /2. Triage /3. Broyage sur cylindres /4. Calibrage /5. Mélange des différents ingrédients /6. 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 :**

Utilisée pour la préparation de pain en machine.

Le levain étant déjà intégré, mettre 300ml d'eau dans la machine à pain puis 500g de préparation et lancer le programme de votre choix (éviter le programme rapide).

Peut également s'utiliser pour une recette à la main.

**Caractéristiques physiques et nutritionnelles**

<b>CRITERES</b>	<b>Moyenne pour 100 g</b>
Energie.....	1513,2 kJ / 357,7 kcal
Matières grasses.....	3,7 g
dont acides gras saturés.....	0,5 g
Glucides.....	65,7 g
dont sucres.....	3,7 g
Fibres alimentaires.....	4,8 g
Protéines.....	13 g
Sel.....	1 g

## PREPARATION POUR PAIN AUX CEREALES ET GRAINES BIOLOGIQUE 1kg

## CERTIFICATION

**Codification douanière** : 1101.00.15

**Traçabilité :**

**Agriculture** : UE et non UE

**Origine de la transformation** : France

**Étiquetage :**

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

**Certification biologique du conditionnement et 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](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 conditionnement et pouvant être un risque de contamination croisée : lupin et soja.

**Mesures préventives anti allergènes mises en place par la société MARKAL :**

- \* le planning de conditionnement est défini en fonction des allergènes,
- \* nettoyage complet après chaque produit.
- \* nettoyage supplémentaire en fin de poste par une entreprise spécialisée.

**Critères microbiologiques :**

	Cible
<i>E. coli</i>	< 50 germes/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 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
Pyréthroides	non détectés	10 ppb

**PREPARATION POUR PAIN AUX CEREALES ET GRAINES BIOLOGIQUE 1kg**
**Mycotoxines :**

	<i>Cible <math>\mu\text{g}/\text{Kg}</math> ou ppb</i>
Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4
Ochratoxine	< 3
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
1kg/6	Film opaque blanc (PP/PE) + étiquette	Carton F	PREPCEC1	3329486911126	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
Carton F	270*250*230	0,269	12	7	84	504

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