

BLE TENDRE COMPLET BIOLOGIQUE 500g*(Triticum aestivum)***PRESENTATION**

Historique : Le premier blé introduit en Chine entre 2000 et 1000 av. J.C. était probablement un blé tendre. Le blé tendre s'est répandu au nord jusqu'à 60°, voire 68° de latitude. Il a été introduit par les Européens dans le monde entier, y compris les pays tropicaux, où il est maintenu bien implanté dans les régions d'altitude comme au Kenya. Le blé tendre est le blé le plus cultivé en France.

Ingrédient(s) : Blé tendre complet biologique (*Triticum aestivum*).

Description :

Le blé tendre est un grain à l'amande farineuse, blanche et friable, reconnue pour ses propriétés panifiables. Il est essentiellement utilisé pour la fabrication de farines.

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

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

Laver le blé. Le plonger dans 3 fois son volume d'eau salée. Porter doucement à ébullition et laisser cuire à feu doux pendant 1h. Assaisonner à son goût.

Se déguste tel que avec un filet d'huile d'olive et un peu de jus de citron en accompagnement de vos légumes, viandes ou poissons. Il sera également délicieux froid en salade.

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

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100g
Energie.....	1385 kJ / 328 kcal
Matières grasses.....	2,2 g
dont acides gras saturés.....	0,4 g
Glucides.....	61,5 g
dont sucres.....	1 g
Fibres alimentaires.....	11 g
Protéines.....	10 g
Sel.....	0,01 g

CERTIFICATION

Codification douanière : 1001.99.00

Traçabilité :

Agriculture : Italie

Etiquetage :

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

BLE TENDRE COMPLET BIOLOGIQUE 500g*(Triticum aestivum)*

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.

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 contamination croisée.

Critères microbiologiques :

	Cible
Flora 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
Zéaralénone	< 75

Métaux lourds :

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

CONDITIONNEMENT

BLE TENDRE COMPLET BIOLOGIQUE 500g*(Triticum aestivum)*

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
500 g/6	Film + étiquette	Carton	BLETCC500	3329482611205	2 mois	16 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	350*95*190	0,1	24	8	192	1152

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