

## FARINE DE BLE T55 BIOLOGIQUE 5kg

## 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 farine T55 est une farine « multi-usages » de couleur blanche, très utilisée en boulangerie pâtisserie. Fine et fluide, elle offre aux préparations une texture aérée et moelleuse. Elle s'adapte parfaitement à tous les types de recettes. A utiliser seule ou en complément d'autres farines, pour des préparations sans grumeaux. 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.

Le taux de cendres de la farine Type 55 varie de 0,50 à 0,60%.

**Ingrédient(s) :** blé tendre biologique

**Process de fabrication :** 1.Nettoyage/ 2.Triage/ 3.Broyage sur cylindres/ 4.Calibrage/ 5.Emballage

**Recettes :** Des idées de recettes sont disponibles sur le site internet [www.markal.fr](http://www.markal.fr)

**Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :**

La farine T55 est vivement recommandée pour la fabrication de pâtisseries et viennoiseries, pâtes à tartes et pizzas. Elle est spécialement adaptée pour la fabrication du pain blanc.

Elle peut s'utiliser seule ou en complément d'autres farines.

Elle peut aussi s'utiliser dans la confection des sauces type béchamel.

**Caractéristiques physiques et nutritionnelles**

| CRITERES                      | Moyenne pour 100 g |
|-------------------------------|--------------------|
| Energie.....                  | 1444 kJ / 341 kcal |
| Matières grasses.....         | 1,6 g              |
| dont acides gras saturés..... | 0,28 g             |
| Glucides.....                 | 69,2 g             |
| dont sucres.....              | 0,3 g              |
| Fibres.....                   | 4,6 g              |
| Protéines.....                | 10,1 g             |
| Sel.....                      | Traces             |

## FARINE DE BLE T55 BIOLOGIQUE 5kg

## CERTIFICATION

**Codification douanière :** 1101.00.15

**Traçabilité :**

**Agriculture :** France

**Origine de la transformation :** France

**Etiquetage :**

Produit issu de l'Agriculture Biologique, conformément au Règlement CE N° 2092/91.

**Certification biologique de la distribution :** ECOCERT France SAS - B.P. 47 - F- 32600 L'ISLE JOURDAIN (FR-BIO-01).

**Certification KASHER :** BETH DIN DE PARIS

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 production et pouvant être un risque de contamination croisée : sésame.

**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          |
| Pyréthrinoïdes    | non détectés | 10 ppb          |

**FARINE DE BLE T55 BIOLOGIQUE 5kg**
**Mycotoxines :**

|                            | <i>Cible <math>\mu\text{g/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 <math>\text{mg/kg}</math> ou ppm</i> |
|---------|-----------------------------------------------|
| Plomb   | < 0,2                                         |
| Cadmium | < 0,2                                         |

**CONDITIONNEMENT**

| Conditionnement | Matériau d'Emballage | Type de conditionnement | Code article | EAN 13        | DLUO garantie à livraison | DLUO au conditionnement |
|-----------------|----------------------|-------------------------|--------------|---------------|---------------------------|-------------------------|
| 5 Kg            | Papier imprimé       | Sac cabas               | FAR55S5      | 3329486190058 | 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 |
|---------------------|--------------------|------------|-------------------------------|---------------------|------------------|----------------|
| Sac cabas           | 200*450*100        | 0,045      | 12                            | 7                   | 84               | 84             |

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

