

FLOCONS D'ÉPEAUTRE BIOLOGIQUES 500g

PRESENTATION

Historique : L'épeautre est une variété de blé très ancienne appelée « blé des gaulois ». Certaines espèces de céréales proches parentes du blé commun sont dites « vêtues » parce que le grain reste couvert de sa balle à la récolte. Les blés vêtus sont appelés communément épeautre, le terme englobant trois espèces : le petit épeautre, l'épeautre de Tartarie et le grand épeautre ou épeautre du Nord.



Ingrédient(s) : épeautre du nord biologique (*Triticum spelta* L.)

Process de triage :

1. Nettoyage /2. Décorticage /3. Cuisson /4. Floconnage /5. Séchage /6. Conditionnement

Utilisation prévu / Conseils d'utilisation :

Ces flocons ont été précuits à la vapeur, il est possible de les consommer sans cuisson dans du lait chaud ou froid au petit-déjeuner.

A consommer dans du lait chaud ou froid au petit déjeuner, en galettes, en biscuits ; en macarons et en mélange avec des œufs, des légumes et des épices.

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

Caractéristiques physiques et nutritionnelles :

<u>Critères</u>	<u>Moyenne pour 100 g</u>
Energie.....	355 kcal / 1501 kJ
Graisses.....	3,0 g
dont acides gras saturés.....	1,0 g
Glucides.....	64,0g
dont sucres.....	2,0 g
Fibres alimentaires.....	8,0 g
Protéines.....	14,0 g
Sel.....	Traces

CERTIFICATION

Codification douanière : 1104.19.10

Traçabilité :

Agriculture : Union Européenne

Origine de la transformation : Autriche

Etiquetage :

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- 32 600 L'ISLE JOURDAIN (FR-BIO-01).

FLOCONS D'EPEAUTRE BIOLOGIQUES 500g

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 :

Allergène présent sur le site de production et conditionnement et pouvant être un risque de contamination croisée : amandes, lupin, noisettes, sésame 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
Flore Aérobie Mésophile	< 500 000 germes/g
Coliformes totaux	< 10 000 germes/g
Levures	< 5 000 germes/g
Moisissures	< 5 000 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	< 500
Zéaraléone	< 50

Métaux lourds :

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

FLOCONS D'EPEAUTRE BIOLOGIQUES 500g

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	Film plastique + étiquette	Carton D	FLOEC500	3329483211206	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 D	250*215*180	0,158	14	8	112	672

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