

MELASSE NOIRE DE CANNE A SUCRE BIOLOGIQUE**PRESENTATION**

Historique : La canne à sucre, cette grande herbe tropicale, est originaire de Nouvelle-Guinée et des îles avoisinantes. Elle y fut certainement mise en culture plus de 1000 ans avant notre ère. De là, elle entreprit le grand voyage qui devait d'abord la mener en Inde, puis en Chine. Encore fallait-il apprendre à en extraire le sucre : les Indiens inventent les premières techniques de transformation et le baptisent "sarkara". Ce terme sanscrit est à l'origine de tous les noms européens du sucre (sugar, zucker, zucchero, azucar...). Et c'est en Inde, entre les VIe et IVe siècles avant Jésus-Christ, que les Perses puis les Grecs rencontrent ce fameux "roseau qui produit du miel, sans le concours des abeilles" et le rapportent en Occident.

Ingrédient(s) : Cannes à sucre biologiques

Description : La mélasse de canne est un issu de la transformation de la canne à sucre en sucre de canne. La mélasse est un sirop très visqueux incristallisable.
La mélasse est noire, moins sucrée et de saveur prononcée.

Process : 1. Coupe des cannes à sucre / 2. Pressage / 3. Evaporation / 4. Cristallisation du sucre de canne/ 5. Centrifugation/ 6. Malaxage des issus de transformation

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

Utilisation prévu / Conseils d'utilisation :

La mélasse est un édulcorant complet et non raffiné, elle remplace sucre et confiture. Diluée avec de l'eau, elle donne une boisson douce, nutritive et très digeste. A utiliser pour sucrer le thé, les infusions, sur les crêpes et les gâteaux.

La mélasse est une source de calcium et est riche en magnésium et en fer.

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100 g
Energie.....	1212 kJ / 290 kcal
Matières grasses.....	0,1 g
dont acides gras saturés.....	0 g
Glucides.....	74,7 g
dont sucres.....	55,5 g
Fibres alimentaires.....	0 g
Protéines.....	0 g
Sel.....	0,09 g
Calcium	205 mg
Magnésium.....	242 mg
Fer.....	4,72 mg

pH : 5,5

MELASSE NOIRE DE CANNE A SUCRE BIOLOGIQUE**CERTIFICATION**

Codification douanière : 1703.10.00

Traçabilité :

Origine de la matière première : Paraguay

Etiquetage :

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

Certification biologique de la distribution : ECOCERT France SAS - B.P. 47 - F- 32 600 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

Allergène :

Ne contient pas d'allergène introduit volontairement (au sens de la Directive 2000/13/CE et des directives modifiant l'annexe III bis).

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

MELASSE NOIRE DE CANNE A SUCRE BIOLOGIQUE
CONDITIONNEMENT

Type de conditionnement	Matériaux d'emballage	Type de l'emballage	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
430g/6	Pot en verre avec capsule	Carton	MELC430	3329480121102	2 mois	36 mois

La DLUO est garantie dans les conditions de conservation suivantes : Endroit sec, à l'abri de la lumière (+3°C à 18°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 430g/6	-	-	20	10	200	1200

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

