

FARINE DE LUPIN BIOLOGIQUE 500g**PRESENTATION****Historique :**

Cultivé depuis plus de 4 000 ans, le lupin est une légumineuse, comme le pois, le soja ou la fève. Des graines ont été retrouvées dans les pyramides égyptiennes, et la civilisation maya en a également fait usage de nombreuses années. Traditionnellement, la graine était employée dans l'alimentation humaine pour sa forte teneur en protéines.

Description :

La farine de lupin est obtenue à partir de graines de lupin blanc doux (*Lupinus albus*) que l'on a nettoyées, toastées, décortiquées et broyées. C'est une farine de couleur jaune, à odeur et goût spécifique.

Ingrédient(s) : graines de lupin toastées biologique

Process de fabrication : 1.Nettoyage/ 2.Traitement thermique/ 3. Refroidissement/ 4.Décorticage/ 5.Triage / 6.Broyage mécanique / 7. Calibrage / 8. Conditionnement.

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

La farine de lupin s'utilise en complément d'une farine standard (ne pas dépasser 1/3 du poids total de farine).

Elle apportera une couleur jaune or à toutes vos recettes de pâtisseries (crèmes d'amandes, pâtes jaunes, pains (pains spéciaux, pains grillés, ...), viennoiseries, biscuits, cake... Elle a un fort pouvoir émulsifiant, qui lui permet de remplacer partiellement les œufs ou le beurre dans les pâtisseries ou sauce de type mayonnaise.

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

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100g
Energie.....	1399 kJ / 335 kcal
Matières grasses.....	7 g
dont acides gras saturés.....	2 g
Glucides.....	13 g
dont sucres.....	3 g
Fibres alimentaires.....	32 g
Protéines.....	39 g
Sel.....	0,01 g

CERTIFICATION

Codification douanière : 1106.10.00

Traçabilité :

Agriculture : UE

Origine de la transformation : Autriche

FARINE DE LUPIN BIOLOGIQUE 500g**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).

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 lupin.

Présente un risque de contaminations croisées avec les allergènes suivants : sésame, gluten et soja.

Critères microbiologiques :

	Cible
<i>Escherichia 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

Mycotoxines :

	Cible $\mu\text{g}/\text{kg}$ ou ppb
-	
Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4
Ochratoxine	< 3
Vomitoxine ou DON	< 750

Métaux lourds :

	Cible mg/kg ou ppm
Plomb	< 0,2
Cadmium	< 0,1

FARINE DE LUPIN BIOLOGIQUE 500g**CONDITIONNEMENT**

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
500g/6	Film opaque blanc (PP/PE) + étiquette	Carton F	FARLC500	3329486741205	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	0,270	12	7	84	504

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