

## SEMOULE BLANCHE DE BLE DUR FINE BIOLOGIQUE 1000kg

## PRESENTATION

**Description :** La semoule est une sorte de farine granuleuse, généralement fabriquée à partir de grains de blé dur. La finesse de la mouture peut être réglée de manière à produire des semoules plus ou moins fines.

**Ingrédient(s) :** blé dur biologique (*triticum durum*).

**Process de fabrication :** 1. Nettoyage/ 2. Triage/ 3. Broyage mécanique/ 4. Calibrage/ 5. Conditionnement

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

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

La semoule de blé dur peut être employée en cuisine dans diverses préparations, notamment des gâteaux de semoule, potage et couscous et sert à la fabrication des pâtes alimentaires.

**Utilisation :**  $\frac{1}{2}$  litre d'eau pour 100 g de semoule. Cuire à feu doux pendant 10 minutes.

**Caractéristiques physique et nutritionnelles**

<b>CRITERES</b>	<b>Moyenne pour 100g</b>
Energie.....	1469,2 kJ / 346,4 kcal
Matières grasses.....	1 g
dont acides gras saturés.....	0,2 g
Glucides.....	71,7 g
dont sucres.....	2 g
Fibres alimentaires.....	3,5 g
Protéines.....	10,9 g
Sel.....	Traces

- Granulométrie
  - > 500  $\mu\text{m}$  : 0-2%
  - > 390 $\mu\text{m}$  : 21-27 %
  - > 280  $\mu\text{m}$  : 27- 37%
  - > 200 $\mu\text{m}$  : 8-14%
  - > 112 $\mu\text{m}$  : 16-26%
  - < 112 $\mu\text{m}$  : 10-14%

## CERTIFICATION

**Codification douanière :** 1103.11.10

**Traçabilité :**

**Agriculture :** UE/ Non UE

**Origine de la transformation :** Italie

**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).

**SEMOULE BLANCHE DE BLE DUR FINE BIOLOGIQUE 1000kg**

La licence et le certificat sont accessible 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 : soja.

**Critères microbiologiques** :

	<b>Cible</b>
<b>Flore Aérobie Mésophile</b>	< 500000 germes/g
<b>Coliformes totaux</b>	< 10 000 germes/g
<b>Levures</b>	< 10 000 germes/g
<b>Moisissures</b>	< 10 000 germes/g
<b>Salmonelles</b>	Absence dans 25g

**Résidus de Pesticides** :

	<b>Cible</b>	<b>Seuil détection</b>
<b>Organo-Chlorés</b>	non détectés	10 ppb
<b>Organo-Phosphorés</b>	non détectés	10 ppb
<b>Pyréthroides</b>	non détectés	10 ppb

**Mycotoxines** :

	<b>Cible <math>\mu\text{g}/\text{kg}</math> ou <math>\text{ppb}</math></b>
<b>Aflatoxine B1</b>	< 2
<b>Aflatoxines B1, B2, G1, G2</b>	< 4
<b>Ochratoxine</b>	< 3
<b>Vomitoxine ou DON</b>	< 750
<b>Zéaraléone</b>	75

**Métaux lourds** :

	<b>Cible <math>\text{mg}/\text{kg}</math> ou <math>\text{ppm}</math></b>
<b>Plomb</b>	< 0,2
<b>Cadmium</b>	< 0,2

## SEMOULE BLANCHE DE BLE DUR FINE BIOLOGIQUE 1000kg

## CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type d'emballage	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
1000kg	Raphia de polypropylène	Big bag	SEMBFB1	3329486341009	2 mois	6 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
Bigbag	900*900*1750	3	-	-	-	1

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