

GRAINES DE LIN BRUN BIOLOGIQUES 250g

(Linum usitatissimum)

PRESENTATION

Historique :

Les origines du lin sont lointaines. Les premières traces remontent à 8000 ans avant J.C. Son berceau de production reste encore incertain, probablement sur le large plateau d'Asie Supérieure. Toutefois c'est sous l'Egypte des pharaons que l'usage du lin a commencé à se développer. Le lin était alors confectionné en vêtements, tissus funéraires, voiles pour bateau, cordages ou filets. Les graines étaient consommées pour leurs qualités nutritives. Le lin est introduit en France par Charlemagne. C'est à partir du XIe siècle que l'utilisation du lin s'y généralise.

Description :

Petite graine brunâtre de forme ovale, d'environ 6mm de longueur, intéressante pour sa teneur en mucilages.

Ingédient(s) : Graines de lin brun biologiques

Process de fabrication : 1. Récolte / 2.Nettoyage-Triage / 3.Dépoussiérage / 4.Calibration / 5.Conditionnement

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

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

Les graines de lin brun s'utilisent dans de nombreuses recettes. Elles peuvent être saupoudrées sur les salades, petit déjeuners, incorporées à une pâte à pain ou à une tarte, ou peuvent être mixées et mélangées à un yaourt ou à une sauce. On peut aussi les ajouter dans les pains de viande, les panures cuites au four, sur les croustades et crumbles aux fruits ou aux légumes, dans les muffins, les gâteaux, les cakes...

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

Critères	Moyenne pour 100 g
Energie.....	2052 kJ / 498 kcal
Matières grasses.....	40 g
dont acides gras saturés.....	3,7 g
dont acides gras polyinsaturés.....	23,1 g
dont oméga 3.....	23,1 g
Glucides.....	1 g
dont sucres.....	1 g
Fibres alimentaires.....	27,9 g
Protéines.....	19,5 g
Sel.....	0,09 g

GRAINES DE LIN BRUN BIOLOGIQUES 250g

(Linum usitatissimum)

CERTIFICATION

Codification douanière : 1204.00.90Traçabilité :

Origine de la matière première : Italie

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).**Certification KASHER** : BETH DIN DE PARISLa licence et le certificat sont 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 : AbsenceAllergènes :

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

Ne présente pas de risque de contamination croisé

Critères microbiologiques :

	Cible
Flore Aérobiose Mésophile	< 1 000 000 germes/g
Coliformes totaux	< 10 000 germes/g
Levures	< 10 000 germes/g
Moisissures	< 10 000 germes/g
Salmonelles	Absence dans 25g

Résidus de Pesticides :

	Cible	Seuil détection
Organo-Chlorés	non détectés	10 ppb
Organo-Phosphorés	non détectés	10 ppb
Pyréthrinoides	non détectés	10 ppb

GRAINES DE LIN BRUN BIOLOGIQUES 250g
(Linum usitatissimum)
Mycotoxines :

	<i>Cible µg/kg ou ppb</i>
Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4

Métaux lourds :

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

CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Matériaux d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
250g/6	Film plastique + étiquette	Carton C	GRALBC250	3329488811258	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 C	190*180*145	0,104	24	10	240	1440

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