

FARINE DE CHATAIGNE BIOLOGIQUE 500g

PRESENTATION

Historique :

Fruit du châtaignier (arbre à pain), la châtaigne est consommée depuis les temps préhistoriques tant en Asie qu'en Chine et dans les régions méditerranéennes. Très nutritive, elle a longtemps joué un rôle de premier plan dans l'alimentation de plusieurs peuples, notamment dans le sud de la France, en Italie, en Corse et en Afrique du Nord. Puis la châtaigne a subi depuis le début du XXème siècle des mutations dans ses modes de consommation et est devenue un produit largement diffusé.

Description :

Les châtaignes sont ramassées en début d'automne et mises à sécher puis écorcées; on les appelle alors « châtaignons ». Triées, elles seront ensuite moulues à la meule de pierre. La farine de châtaigne alors obtenue est une poudre fine de couleur blanc crème à grisâtre, au goût doux et prononcé.

Ingrédient(s) : Châtaignes biologiques

Process de fabrication : 1. Récolte / 2. Séchage à l'air chaud / 3. Décorticage / 4. Triage / 5. Mouture par moulin à meule de pierre / 6. Conditionnement

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

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

La farine de châtaigne peut être utilisée seule ou incorporée dans les farine traditionnelle pour réaliser des pains ou de la pâtisserie, mais aussi pour lier les sauces (notamment avec le gibier).

Elle peut aussi entrer dans la composition des pâtes, crêpes, beignets, pâtes à tarte, de la soupe...

Elle parfume agréablement les crèmes, entremets et soufflés.

Elle s'associe particulièrement bien avec le chocolat, amandes, noisettes, miel.

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100 g
Energie.....	1433,6 kJ / 339,8 kcal
Matières grasses.....	3,4 g
dont acides gras saturés.....	0,6 g
Glucides.....	64,8 g
dont sucres.....	24,9 g
Fibres alimentaires.....	12,6 g
Protéines.....	5,8 g
Sel.....	Traces

GRANULOMETRIE : 80% de la farine est inférieure à 0.8mm.

FARINE DE CHATAIGNE BIOLOGIQUE 500g

CERTIFICATION

Codification douanière : 1106.30.90

Tracabilité :

Agriculture : France

Origine de la transformation : France

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-32600 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

Allergènes :

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

Allergène présent sur la ligne de conditionnement et pouvant être un risque de contamination croisée : gluten, lupin, 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
Escherichia coli	< 50 germes/g
Staphylococcus aureus	< 10 germes/g
Anaérobies sulfito-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

FARINE DE CHATAIGNE BIOLOGIQUE 500g
Mycotoxines :

	<i>Cible µg/kg ou ppb</i>
Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4
Ochratoxine	< 3
Zéaraléone	< 75
Vomitoxine ou DON	< 750

Métaux lourds :

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

CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
500 g/6	Film opaque blanc (PP/PE) + étiquette	Carton D	FARCC500	3 329486 541201	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 D	250*215*180	0,158	14	8	112	672

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