

SEMOULE DE BLE DUR COMPLETE FINE BIOLOGIQUE 500g**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

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

Verser la semoule dans un saladier et ajouter le même volume d'eau bouillante. Couvrir et laisser gonfler 5 à 7 minutes. Vous pouvez également cuire la semoule 15 minutes à feu doux.

La semoule complète de blé dur fine sera idéale pour la conception de vos recettes de gâteaux de semoule, quenelles, gnocchis, pâtes alimentaires...

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

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100g
Energie.....	1471 kJ / 348 kcal
Matières grasses.....	2 g
dont acides gras saturés.....	0,43 g
Glucides.....	66 g
dont sucres.....	0,41 g
Fibres alimentaires.....	8 g
Protéines.....	12,4 g
Sel.....	Traces

Granulométrie	> 500 µm : 0-2 %
	> 390 µm : 21-27 %
	> 280 µm : 27-37%
	> 200 µm : 8-14 %
	> 112µm : 16-26%
	<112µm : 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.

SEMOULE DE BLE DUR COMPLETE FINE BIOLOGIQUE 500g

Certification biologique du conditionnement et 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.

Certification KASHER : BETH DIN DE PARIS

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 gluten.

Présente un risque de contaminations croisées avec les allergènes suivants : amandes, noisettes, sésame, soja.

Critères microbiologiques :

	Cible
Flore Aérobie Mésophile	< 500 000 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
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
Zéaraléone	<75

Métaux lourds :

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

SEMOULE DE BLE DUR COMPLETE FINE BIOLOGIQUE 500g**CONDITIONNEMENT**

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
500g/6	Film plastique + étiquette	Carton D	SEMBFC500	3329486331208	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 D	195*180*180	0,149	14	8	112	672

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