

FLOCONS D'AVOINE GROS BIOLOGIQUES 3kg

PRESENTATION

Historique : Originnaire de Perse, l'avoine est probablement cultivée depuis l'âge de fer.

Le flocon d'avoine est une denrée alimentaire, à base d'une céréale, l'avoine, transformée en flocons. Les flocons d'avoine sont principalement consommés dans les pays de culture anglo-saxonne, sous le nom de *porridge*.

Ingrédient(s) : avoine biologique (*Avena sativa*).

Process de triage :

1. Nettoyage/ 2. Décorticage/ 3. Coupage/ 4. Cuisson à la vapeur/ 5. Floconnage/ 6. Séchage/
7. Conditionnement.

Utilisation prévu / Conseils d'utilisation :

Les flocons d'avoine épaississent les soupes et crèmes, on peut en rajouter dans les purées, en faire des galettes végétales, des omelettes, des gratins, des terrines végétales, pains de légumes, des crumbles, puddings...

Ces flocons ayant été précuits à la vapeur, il est possible de les consommer sans cuisson dans du lait chaud ou froid au petit-déjeuner.

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

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

Critères	Moyenne pour 100 g
Energie.....	1533,3 kJ / 364,1 kcal
Matières grasses.....	6,9 g
dont acides gras saturés.....	1,2 g
Glucides.....	56,0 g
dont sucres.....	1,3 g
Fibres alimentaires.....	11,0 g
Protéines.....	14,0 g
Sel.....	Traces

Densité relative :

390-410 g/L

CERTIFICATION

Codification douanière : 1104.12.90

Traçabilité :

Agriculture : Union européenne

Origine de la transformation : Union européenne

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).

FLOCONS D'AVOINE GROS BIOLOGIQUES 3kg

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

Allergène :

Allergène présent sur le site de conditionnement et pouvant être un risque de contamination croisée : noisettes, 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
Flore Aérobie Mésophile	< 500 000 germes/g
Coliformes totaux	< 10 000 germes/g
Levures	< 5 000 germes/g
Moisissures	< 5 000 germes/g
Salmonelles	Absence dans 25g

Résidus de Pesticides :

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

Mycotoxines :

	Cible $\mu\text{g/kg}$ ou ppb
Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4
Ochratoxine	< 3
Vomitoxine ou DON	< 750
Zéaraléone	50

Métaux lourds :

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

FLOCONS D'AVOINE GROS BIOLOGIQUES 3kg
CONDITIONNEMENT

Type de conditionnement	Matériaux d'emballage	Type de l'emballage	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
3kg	Papier imprimé	Sac cabas	FLOAGS3	3329483611037	2 mois	14 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
Sac cabas	200*450*100	0,045	12	8	96	96

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

