

FARINE DE POIS CHICHES BIOLOGIQUE 5kg
(*Cicer arietinum*)**PRESENTATION****Historique** :

Le pois chiche est probablement originaire du Proche-Orient (Sud-Est de la Turquie, Syrie). Sa culture et sa consommation datent au moins du IX^e siècle, selon des sources écrites et archéologiques. Le pois chiche est particulièrement populaire en Inde ainsi que dans les pays musulmans. C'est un aliment intégré dans de nombreux plats populaires au Moyen-Orient, en Egypte, en Afrique du nord, en Espagne, en Sicile. Ce sont les explorateurs espagnols qui ont répandu sa culture dans le monde, particulièrement en Amérique latine.

Description :

La farine de pois chiches est obtenue à partir de pois chiches séchés que l'on a nettoyés et broyés. La farine alors obtenue est lourde, de couleur jaune pâle, à odeur et goût spécifique.

Ingrédient(s) : pois chiches biologiques

Process de fabrication : 1. Nettoyage / 2. Triage / 3. Broyage / 4. Calibrage / 5. Emballage

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

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

La farine de pois chiches s'incorpore dans votre farine habituelle pour accentuer le goût de vos préparations. Cette farine peut s'utiliser aussi pour la confection de beignets, de pâtisseries, de pains non levés, de galettes et crêpes, ainsi que de plats typiques (panisse, pannelli, besan puda, thalpa, pakoras...).

Peut servir à épaissir les sauces, à la préparation de pâtes à frire, permet aussi la fabrication de terrines sans œufs.

Le pois chiche, comme toutes les légumineuses, est un aliment naturellement riche en protéines végétales et en fibres alimentaires.

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

| CRITERES | Moyenne pour 100 g |
|-------------------------------|---------------------------|
| Energie..... | 1454 kJ / 345,5 kcal |
| Matières grasses..... | 6,5 g |
| dont acides gras saturés..... | 0,8 g |
| Glucides..... | 44 g |
| dont sucres..... | 4,5 g |
| Fibres alimentaires..... | 12,5 g |
| Protéines..... | 21,5 g |
| Sel..... | 0,03 g |

CERTIFICATION

Les renseignements figurants sur la présente fiche ne sont fournis qu'à titre indicatif et ne peuvent en conséquence constituer un engagement contractuel.

MARKAL Produits Alimentaires - Z.A. Les Plaines - B.P. 18 - 26 320 St Marcel-lès-Valence - tél. /fax: +33 (0)4 75 58 72 20 /90 31

Site internet : www.markal.fr

e-mail : markal@markal.fr

FARINE DE POIS CHICHES BIOLOGIQUE 5kg
 (*Cicer arietinum*)

Traçabilité :
Agriculture : France ou Turquie

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).

 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 :

Allergène présent sur le site de production et pouvant être un risque de contamination croisée : gluten et soja.

Critères microbiologiques :

| | Cible |
|-------------------------------|------------------|
| <i>Escherichia coli</i> | < 50 germes/g |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | < 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 |

Mycotoxines :

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

Métaux lourds :

| | |
|--|--|
| | |
|--|--|

FARINE DE POIS CHICHES BIOLOGIQUE 5kg
(Cicer arietinum)

| | <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 |
|-----------------|----------------------|-------------------------|--------------|---------------|---------------------------|-------------------------|
| 5 kg | Papier imprimé | Sac cabas | FARPCS5 | 3329486201051 | 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 |
|---------------------|--------------------|------------|-------------------------------|---------------------|------------------|----------------|
| Sac cabas | 200*450*100 | 0,045 | 12 | 7 | 84 | 84 |

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

