

GRAINES D'AMARANTHE BIOLOGIQUES
(*Amaranthus hypochondriacus*)

PRESENTATION

Historique :

Au royaume des Incas, des Aztèques et des Mayas, l'amaranthe était réputée pour ses qualités nutritives et spirituelles. Les guérisseurs l'employaient comme blé sacré lors des rituels religieux. Voilà quelques années que l'amaranthe a été redécouverte en tant que céréale (même si à proprement parlé elle n'est pas une céréale mais une graine) pour la consommation courante et son utilisation est encouragée par les pouvoirs publics.



Description :

Les graines d'amaranthes sont de petites graines rondes au diamètre de 1 à 2mm, de couleur jaune.

Ingrédient(s) : Graines d'amaranthe

Process de fabrication : 1. Nettoyage / 2. Triage / 3. Emballage

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

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

Les graines d'amaranthe peuvent être utilisées telles quelles dans toutes sortes de mueslis, de soupes ou omelettes. Les graines peuvent aussi être cuites à la vapeur, bouillies en porridge.

Le temps de cuisson des graines dans l'eau est d'environ 25 minutes. Lorsqu'elles sont grillées, la graine éclate comme du popcorn. Transformées en farine, les graines d'amaranthe rendent les pâtisseries plus humides et plus sucrées. On peut s'en servir pour la préparation des biscuits, crêpes ou gaufres. Associée à des céréales, des légumineuses, des noix ou d'autres graines, l'amaranthe élève la valeur nutritionnelle totale de l'aliment.

Caractéristiques physiques et nutritionnelles : (moyenne pour 100 g)

• Humidité	Max. 14 %
• Glucides	52-56g
• Sucres totaux	2-3g
• Fibres	10-13g
• Protéines	14-17g
• Lipides	6-7 g
Dont lipides saturés	1.5-2g
• Cendres	1-2g
• Calcium	175-190mg
• Sodium	1-2mg
• Vitamine A	25-35µg
• Fer	8-9mg
• Valeur énergétique	320-350 Kcal 1410-1450 KJ

GRAINES D'AMARANTHE BIOLOGIQUES
(*Amaranthus hypochondriacus*)

CERTIFICATION

Codification douanière : 1207.99.99

Traçabilité :

Origine de la matière première : Bolivie ou Inde

Etiquetage :

Produit issu de l'Agriculture Biologique, conformément au Règlement CE N° 2092/91.

La licence et le certificat sont accessible sur le site internet www.markal.fr onglet

« Certification » ou sur demande auprès de la société MARKAL.

Certification biologique de la production : SKAL - Dr.Klinkertweg 28a PO Box 384, 8000 AJ ZWOLLE, Hollande.

Certification biologique du conditionnement et de la distribution : ECOCERT France SAS - B.P. 47 - F- 32 600 L'ISLE JOURDAIN (FR.AB.01).



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 pouvant être présent sur le site de production et être un risque de contamination croisée : gluten, sésame, soja, moutarde, fruits à coques et lupin.

Mesures préventives anti allergènes mises en place par la société MARKAL :

- * le planning de conditionnement en définit 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	< 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

GRAINES D'AMARANTHE BIOLOGIQUES
(*Amaranthus hypochondriacus*)

Mycotoxines :

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

Métaux lourds :

	Cible mg/Kg ou ppm
Plomb	< 0.2
Cadmium	< 0.1

Conditionnement :

Exemple de conditionnement disponible :
Les photos ne sont pas contractuelles.

	
250 g	25 kg

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
25 Kg	Sac papier	-	GRAAS25	3 329488710254	2 mois	12 mois
250 g/6 conditionné sous atmosphère	Film transparent	Carton C	GRAAC250	3 329488 711251	2 mois	16 mois

La DLUO est garantie dans les conditions de conservation suivantes : frais et sec (<15°C).

Référence emballage	Dimensions	Poids (Kg)	Grammage	Nb de caisses/sacs par couche	Nb de couches maxi.	Total carton/sac	Total en unité
C	195*180*145	0.135	503	24	10	240	1440
Sac 25 kg	-	-	-	4	10	40	40

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