

## FARINE DE SARRASIN T150 BIOLOGIQUE

(*Fagopyrum esculentum*)

### PRESENTATION

#### Historique :

Le sarrasin a été importé en Europe à l'époque des croisades, et introduit en France dès le XVème siècle. C'est Anne de Bretagne qui lui a permis d'être popularisé en Bretagne. Sa culture s'est rapidement développée au XIXème siècle pour baisser ensuite lors du XXème siècle. Toutefois, depuis quelques années, cette culture se répand de nouveau.



#### Description :

La farine de sarrasin est obtenue par la mouture des grains de sarrasin (variété : Harpe) que l'on a broyés et nettoyés. Sa couleur est grise et finement piquetée de noir. Les farines sont réglementées par rapport à leur taux de cendre, c'est à dire la quantité de résidus minéraux présents dans la farine après combustion. Plus ce taux augmente, plus la farine est complète et contient une part importante des enveloppes (son). Cette farine contient tous les éléments du blé (enveloppes, germe) elle est qualifiée de farine intégrale (Type 150).



Ingrédient(s) : Farine et issues de sarrasin

Process de fabrication : 1. Décorticage/ 2. Nettoyage-Triage/ 3. Broyage à la meule de pierre/ 4. Calibrage / 5. Conditionnement

#### Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

A utiliser en complément de farines plus traditionnelles dans toutes vos recettes de pains complets, et dans la fabrication de pancakes, blinis, sobas (pâtes japonaises), pâtes, galettes, crêpes, biscuits et gâteaux. Comme toutes les farines sans gluten, la farine de sarrasin ne lève pas à la cuisson et n'est donc pas panifiable seule.

La mie de pain obtenue sera légèrement grisâtre, ferme et de texture grossière.

Le sarrasin constitue une des meilleures sources de protéines végétales de grande qualité, de plus il est facile à digérer. Il est également riche en glucides et contient un bon nombre de vitamines et de minéraux.

Recettes : Des idées de recette sont disponibles sur le site internet [www.markal.fr](http://www.markal.fr)

#### Caractéristiques physiques et nutritionnelles pour 100g:

• Humidité	Max. 14.1 %
• Glucides	65.4 g
• Protéines	13.1 g
• Lipides	2.3 g
• Fibres	4.6 g
• Valeur énergétique moyenne	335 Kcal 1 406 KJ

**FARINE DE SARRASIN T150 BIOLOGIQUE**

(*Fagopyrum esculentum*)

**CERTIFICATION**

**Codification douanière** : 1102.90.90

**Traçabilité** :

**Agriculture** : France, Chine ou République Tchèque

**Origine de la transformation** : France ou Hollande

**Etiquetage** :

Produit issu de l'Agriculture Biologique, conformément au Règlement CE.

La licence et le certificat sont accessibles sur le site internet [www.markal.fr](http://www.markal.fr) onglet « Certification » ou sur demande auprès de la société MARKAL.

**Certification biologique du conditionnement et de la distribution**: ECOCERT France SAS - B.P. 47 - F- 32 600 L'ISLE JOURDAIN (FR-BIO-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 est défini en fonction des allergènes,
- \* nettoyage complet après chaque produit.
- \* nettoyage supplémentaire en fin de poste par une entreprise spécialisée.

**Critères microbiologiques** :

	<b>Cible</b>
<b>Escherichia coli</b>	< 50 germes/g
<b>Staphylococcus aureus</b>	< 10 germes/g
<b>Anaérobies sulfito-réducteurs</b>	< 50 germes/g
<b>Salmonelles</b>	Absence dans 25g

**Résidus de Pesticides** :

	<b>Cible</b>	<b>Seuil détection</b>
<b>Organo-Chlorés</b>	non détectés	10 ppb
<b>Organo-Phosphorés</b>	non détectés	10 ppb
<b>Pyréthroides</b>	non détectés	10 ppb

**FARINE DE SARRASIN T150 BIOLOGIQUE**

(*Fagopyrum esculentum*)

**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
25 Kg	Sac papier	Sac	FARSAS25	3 329486230259	2 mois	12 mois
5 kg	Sac papier	Cabas	FARSAS5	3 329486231058	2 mois	9 mois
1kg/6	Film opaque blanc (PP/PE) + étiquette	Carton F	FARSAC1	3329486231126	2 mois	9 mois
500 g/6	Film opaque blanc (PP/PE) + étiquette	Carton D	FARSAC500	3 329486231201	2 mois	9 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
Sac 25 kg	-	-	-	4	10	40	40
Cabas	200*450*100	0.055	-	12	8	96	96
F	270*250*230	0.269	503	12	7	84	504
D	250*215*180	0.199	503	14	8	112	672

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