

FLOCONS SARRASIN BIOLOGIQUE

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. Il est le « blé noir » des sols pauvres bretons, et, entre dans la nourriture traditionnelle de nombreuses régions d'Europe Centrale (Russie, Arménie, Turquie). En France, on ne l'utilise plus que pour les fameuses « galettes bretonnes » dont la renommée a largement franchit les frontières de leur province d'origine.



Ingrédient(s) : Obtenu à partir de Sarrasin (*Fagopyrum esculentum*) : petite graine de forme pyramidale de la famille des Polygonacées.

Process :

1. Nettoyage /2. Elimination de la pellicule /3. Floconnage /4. Conditionnement

Utilisation prévu / Conseils d'utilisation :

C'est un aliment intéressant car il contient de la vitamine B1, du magnésium et du phosphore. A consommer dans du lait chaud ou froid au petit déjeuner, en galettes, en biscuits ; en macarons ou en mélange avec des œufs, des légumes et des épices.
Le temps de cuisson des flocons est de 10 minutes environ. Faire frémir pendant 5 minutes.

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

Caractéristiques physiques et nutritionnelles :

CRITERES	Moyenne pour 100 g
• Humidité	16 %
• Glucides	6,5-64,5g
• Protéines	13,3-15,3 g
• Lipides	3-4 g
• Fibres	3,7-4,7 g
• Sodium	1,3-2,3mg
• Calcium	17,7-19,7mg
• Fer	2,7-3,7 mg
• Cholestérol	0,2-1,2 mg
• Valeur énergétique moyenne	333-363Kcal 1 392 - 1517 KJ

CERTIFICATION

Codification douanière : 1104.19.99

Traçabilité :

Agriculture : Chine ou UE

Origine de la transformation : Hollande

FLOCONS SARRASIN BIOLOGIQUE

Etiquetage :

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

Certification biologique de la transformation : 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-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

Allergène :

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 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 :

	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
Pyréthroides	non détectés	10 ppb

FLOCONS SARRASIN BIOLOGIQUE
Mycotoxines :

	<i>Cible µg/Kg ou ppb</i>
Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4
Ochratoxine	< 3
Vomitoxine ou DON	< 500
Zéaraléone	50

Métaux lourds :

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

CONDITIONNEMENT

Type de conditionnement	Matériaux d'emballage	Type de l'emballage	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
20 Kg	Sac papier Sac polypropylène	-	FLOSAS25	3329483900209	2 mois	12 mois
500 g/6 conditionné sous atmosphère protectrice	Film + étiquette	Carton D	FLOSAC500	3 329483 901206	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
Sac 20kg	-	-	-	4	10	40	40
Carton D	250*215*180	0,199	503	14	8	112	1152

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