

SARRASIN DECORTIQUE GRILLE KASHA-BIOLOGIQUE

PRESENTATION

Historique :

Le sarrasin a été importé en Europe à l'époque des croisades, et introduit en France dès le XV^{ème} siècle. C'est Anne de Bretagne qui lui a permis d'être popularisé en Bretagne. Sa culture s'est rapidement développée au XIX^{ème} siècle pour baisser ensuite lors du XX^{ème} 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) : Grain de sarrasin (*Fagopyrum esculentum L.*): petite graine de forme pyramidale de la famille des Polygonacées.

Process : 1. Nettoyage / 2. Triage / 3. Décorticage / 4. Calibrage / 5. Grillage / 6. Conditionnement.

Utilisation prévu / Conseils d'utilisation :

Le KASHA correspond au grain de sarrasin décortiqué et grillé. Cette préparation offre l'avantage de donner un plat de graines bien séparées et plus agréables que le sarrasin d'origine qui, si on n'y prend garde, est facilement collant, voire « gluant ».

Il est riche en vitamine B1, en phosphore et est une source de magnésium.

On note aussi dans sa composition un taux intéressant de fluor, de zinc et de vitamine PP qui en ferait un protecteur des parois de vaisseaux sanguins. Le sarrasin est donc un aliment nourrissant et reconstituant.

Il n'a pas de faculté à irriter les intestins contrairement à d'autres céréales.

Le sarrasin se consomme seul en accompagnement, en mélange avec des légumes, en soupe, en gratin,... Mais aussi comme ingrédient pour les mueslis, les mélanges multi graines pour la préparation de pain.

Cette céréale est essentiellement consommée sous forme de soupe et de porridge en Russie et en Pologne.

Compter environ une tasse pour 2 personnes. Laver le sarrasin puis le verser dans une sauteuse. Couvrir d'eau froide. Saler, poivrer et laisser cuire à feu doux pendant 30 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	Max. 4.5 %
• Glucides	72,3-74,3 g
• Protéines	12,3-14,3 g
• Lipides	3,4-5,4 g
• Fibres	3,5-5,5 g
• Valeur énergétique moyenne	358-398 Kcal 1 568-1608 KJ

SARRASIN DECORTIQUE GRILLE KASHA-BIOLOGIQUE
CERTIFICATION

Codification douanière : 1904.10.90

Tracabilité :

Agriculture: Chine ou UE

Origine de la transformation : Hollande

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 de conditionnement 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	< 10 000 germes/g
Moisissures	< 10 000 germes/g
Salmonelles	Absence dans 25g

SARRASIN DECORTIQUE GRILLE KASHA-BIOLOGIQUE
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 $\mu\text{g/Kg}$ 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

Type de conditionnement	Matériaux d'emballage	Type de l'emballage	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
25 Kg	Sac papier Sac polypropylène	-	SARDGS25	3329482540253	2 mois	12 mois
5 Kg	Sac papier cousu avec anse	Cabas	SARDGS5	3 329482541052	2 mois	14 mois
500 g/6 conditionné sous atmosphère protectrice	Film + étiquette	Carton A	SARDGC500	3 329482541205	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 25kg	-	-	-	5	8	40	40
Sac cabas 5kg	200*450*100	0.055	-	12	8	96	96
Carton A	195*180*180	0,149	503	24	8	192	1152

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