

BLE MONDE PRECUIT BIOLOGIQUE

PRESENTATION

Historique : Le blé dur est probablement apparu dès le néolithique. On le trouve dès le 7^e millénaire av. J.C. à Can Hasan III (Turquie) et Tell Aswad (Syrie), puis en proportions croissantes à la fin du néolithique, et au 5^e millénaire en Grèce et dans l'Ouest de la Méditerranée. Le blé dur (*Triticum durum*). Le blé dur est caractérisé par un grain allongé, une enveloppe mince et une amande vitreuse.

Ingrédient(s) : Produit obtenu à partir de grains de blé dur *Triticum durum*.

Process de fabrication :

1. Triage : Au travers d'un nettoyeur séparateur, d'un épierreur, de trieurs alvéolaires et d'une table densimétrique.
2. Pré cuisson à l'eau et à la vapeur
3. Séchage
4. Pelage-Décorticage
5. Conditionnement

Utilisation prévu / Conseils d'utilisation :

En faisant précuire le blé mondé selon une méthode traditionnelle à l'eau et à la vapeur, MARKAL préserve les qualités nutritionnelles de cette céréale qui sert alors de base à de nombreuses recettes alliant diététique et rapidité.

A consommer en accompagnement, en gratin, en galettes, en soupe, ...

Plonger le blé mondé précuit dans 3 fois son volume d'eau salée. Porter doucement à ébullition et laisser cuire à feu doux pendant 20 à 25 minutes. Assaisonner ensuite à votre goût.

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. 14 %
• Glucides	59 à 64 g
• Sucres totaux	2 à 3 g
• Fibres	11 à 13 g
• Protéines	12 à 14 g
• Lipides	1.5 à 2.5 g
dont lipides saturés	0.3 à 0.4 g
• Cendres	1 à 2g
• Calcium	28 à 32 mg
• Sodium	8 à 10 mg
• Fer	2 à 3 mg
• Matières minérales totales	1 à 1,5 g
• Valeur énergétique moyenne	296-336 Kcal - 1 319-1359 KJ



**BLE MONDE PRECUIT BIOLOGIQUE
CERTIFICATION**

Codification douanière : 1904.10.90

Traçabilité :

Agriculture : France - Italie

Origine de la transformation : France

Etiquetage :

Produit issu de l'Agriculture Biologique, conformément au Règlement CE N° 2092/91. Il est cultivé et conservé sans aucune adjonction de conservateurs ni de produits chimiques de synthèse et n'a subi aucune modification génétique.

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

Certification Kashmer : Beth Din de Paris

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.

Tonisation/Additifs/Colorants/Radioactivités : Absence

Allergène :

Contient du Gluten.

(Ingrédient introduit volontairement présent dans la liste des allergènes 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 : 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 :

GRANDEURS INDICATIVES

	Cible
Flore Aérobie Mésophile	< 500 000 germes/g
Coliformes totaux	< 10 000 germes/g
Levures	< 5000 germes/g
Moisissures	< 5000 germes/g
Salmonelles	Absence dans 25g

BLE MONDE PRECUIT 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 $\mu\text{g}/\text{Kg}$ 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	< 0.2

CONDITIONNEMENT

Type de conditionnement	Matériaux d'emballage	Type de l'emballage	Code article	EAN 13
1000kg	Raphia de polypropylène	Big bag	BLEMPB1	3329482071009
25kg	Sac papier cousu	65	BLEMP525	3329482070255
5kg	Sac papier cousu avec anse	Cabas	BLEMP55	3 329482 071054
500g/6 conditionné sous atmosphère protectrice	Film (PP / PE) + étui (carton triplex)	Carton 6E	BLEMPC500	3 329482 070019

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
Big bag	900*900*1750	3	-	-	-	1	1
Sac 25KG	520*650*160	-	-	4	10	40	40
Sac cabas 5kg	200*450*100	0045	-	12	8	96	96
Carton 6E	194*185*168	0,147	503	24	8	192	1152

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