

BLE KHORASAN KAMUT® BIOLOGIQUE

PRESENTATION

Historique : Le Kamut®, ancêtre de notre blé dur, était cultivé dans l'Égypte antique il y a des milliers d'années et on le croyait totalement disparu. Cette variété de blé dur ancienne fût réintroduite en culture aux États-Unis et rebaptisée « kamut », un vieux mot égyptien signifiant blé. Les égyptologues prétendent même qu'à l'origine, Kamut signifiait « âme de la terre ». Aujourd'hui le Kamut® connaît un succès croissant dans le monde entier et retrouve de plus en plus la place qu'il mérite sur nos tables. Cette céréale de grande taille et aux grains très longs, possède des qualités nutritionnelles remarquables, tout en étant facile à digérer. Le blé Kamut® est cultivé exclusivement par culture biologique.



Ingrédient(s) : Blé khorasan KAMUT® biologique (*Triticum turgidum*)

Process de triage : Au travers d'un nettoyeur séparateur, d'un épierreur, de trieurs alvéolaires et d'une table densimétrique.

Utilisation prévu / Conseils d'utilisation :

L'analyse nutritionnelle du blé Kamut® démontre que sa teneur en énergie est supérieure à celle des autres blés. Par rapport au blé courant, le Kamut® est plus riche en 8 minéraux sur 9, dont le magnésium, le sélénium et le zinc. De plus le blé Kamut® se distingue par un taux de vitamine E supérieur. Riche en sélénium, il aide à combattre la formation des radicaux libres et l'apparition des maladies cardiovasculaires. Sa teneur en magnésium et en zinc en font un excellent aliment anti-fatigue, sa richesse en glucides, lipides et potassium lui confèrent une valeur nutritionnelle élevée.

Le blé Kamut® se consomme chaud en garniture, en gratin ou froid en salade. Faire tremper le blé Kamut® 12 heures pour diminuer le temps de cuisson. Laver le blé. Eventuellement le faire griller à sec dans une poêle, sans brûler les grains. Le plonger dans 3 fois son volume d'eau salée. Porter doucement à ébullition et laisser cuire à feu doux pendant 45 min. Assaisonner à son 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 | 55 à 60 g |
| dont sucres | 0.1 à 0.2g |
| • Protéines | 14,5 à 15,5 g |
| • Lipides | 2 à 3 g |
| dont acide gras saturé | 0.4 à 0.6g |
| • Fibres | 11.5 à 12.5g |
| • Cendres | 1.5 à 1.8g |
| • Valeur énergétique moyenne | 320 à 360 Kcal 1 380-1440 KJ |

BLE KHORASAN KAMUT® BIOLOGIQUE

CERTIFICATION

Codification douanière : 1001.10.00

Traçabilité :

Agriculture : USA (Montana) ou CANADA (Saskatchewan).

Origine de la transformation : France (MARKAL).

Etiquetage :

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

Certification biologique de la production : CERTISYS - Avenue de l'Escrime 85 Scherlaan B-1150 BRUXELLES ;

Certification biologique du triage, 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 :

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 conditionnement 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 :

| | Cible |
|--------------------------------|--------------------|
| Flore Aérobie Mésophile | < 500 000 germes/g |
| Coliformes totaux | < 20 000 germes/g |
| Levures | < 20 000 germes/g |
| Moisissures | < 20 000 germes/g |
| Salmonelles | Absence dans 25g |

BLE KHORASAN KAMUT® BIOLOGIQUE

Résidus de Pesticides :

| | Cible |
|-------------------|--------|
| Organo-Chlorés | 10 ppb |
| Organo-Phosphorés | 10 ppb |
| Pyréthroides | 10 ppb |

Mycotoxines :

| | Cible µg/Kg ou ppb |
|----------------------------|--------------------|
| Aflatoxine B1 | < 2 |
| Aflatoxines B1, B2, G1, G2 | < 4 |
| Ochratoxine | < 3 |
| Vomitoxine ou DON | < 750 |
| Zéaralénone | < 75 |

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 | DLUO garantie à livraison | DLUO au conditionnement |
|--|----------------------------|---------------------|--------------|-----------------|---------------------------|-------------------------|
| 1000kg | Raphia de polypropylène | Big bag | BLEKB1 | 3329482341003 | 2 mois | 12 mois |
| 25kg | Sac papier cousu | 65 | BLEKS25 | 3329482340259 | 2 mois | 14 mois |
| 5kg | Sac papier cousu avec anse | Cabas | BLEKS5 | 3 329482 341058 | 2 mois | 14 mois |
| 500g/6 conditionné sous atmosphère protectrice | Film + étiquette | Carton C | BLEKC500 | 3 329482 341201 | 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 |
|---------------------|--------------|------------|----------|-------------------------------|---------------------|------------------|----------------|
| Big bag 1000kg | 900*900*1750 | 3 | - | - | - | 1 | 1 |
| Sac 25KG | 520*650*160 | 0,120 | - | 4 | 10 | 40 | 40 |
| Sac cabas 5kg | 200*450*100 | 0,045 | - | 12 | 8 | 96 | 96 |
| CARTON C | 195*180*145 | 0,135 | 503 | 20 | 10 | 240 | 1440 |

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