

BOULGOUR FIN ET GROS BIOLOGIQUE

PRESENTATION

Historique : Le boulgour signifie blé concassé, parfois écrit *boulghour*, *bourghol*, *borghol* ou *burghul*.

C'est une préparation traditionnelle des pays du Moyen-Orient, en particulier du Liban et de la Turquie, où il est utilisé pour faire le fameux "Taboulé".

Ingrédient(s) : Le Boulgour est obtenu à partir de blé dur *Triticum durum*.

Process : 1. Nettoyage / 2. Triage / 3. Précuisson à la vapeur et à l'eau / 4. Déshydratation / 5. Pelage / 6. Concassage / 7. Tamisage en fine ou grosse mouture / 8. Conditionnement.

Utilisation prévu / Conseils d'utilisation :

La Boulgour est cuisiné de manière différente selon la tradition du pays. Par exemple :

- Au Liban, le boulgour entre dans la composition de nombreux plats, le taboulé et le kébbé.
- En Tunisie, il est utilisé cuit à la vapeur comme le couscous ou noyé dans la soupe.
- En Arménie, on trouve le " boulgour pilaf " servi avec des kebabs.

Boulgour fin : Le Boulgour fin se consomme froid sans cuisson. Idéal pour la préparation du taboulé. Compter environ 60 à 80 g de Boulgour fin par personne. Il suffit de le réhydrater avec un peu d'eau pendant 15 min. Assaisonner ensuite à votre goût et mélanger avec d'autres ingrédients pour réaliser salades, gâteaux de semoule...

Boulgour gros : Le Boulgour gros se consomme en garniture, en galettes ou en gratin. Compter environ 60 à 80 g de Boulgour gros par personne. Mélanger 1 volume de Boulgour à 2.5 volumes d'eau bouillante salée. Cuire à feu moyen pendant 7 minutes. Couvrir et laisser gonfler hors du feu.

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	65 g
• Sucres totaux	2,4g
• Fibres	12,5g
• Protéines	11,9g
• Lipides	1,8 g
Dont acides gras saturés	14,8%
Dont acides gras mono-insaturés	18,6%
Dont acides gras polyinsaturés	52%
• Cendres	1,2g
• Calcium	28 à 32 mg
• Sodium	8 à 10 mg
• Fer	2 à 3 mg
• Valeur énergétique moyenne	349 kcal 1474 kJ
• Acidité grasse	<0.5 %



BOULGOUR FIN ET GROS BIOLOGIQUE

GRANULOMETRIE

Boulgour fin :

Maille		Cible		Tolérance	
>1.8	mm	0 à 1	%	0 à 3	%
1.8 à 1	mm	89 à 92	%	85 à 95	%
< 1	mm	3 à 6	%	0 à 10	%

Boulgour gros :

Maille		Cible		Tolérance	
>2.5	mm	8 à 16	%	4 à 20	%
2.5 à 1.6	mm	76 à 85	%	70 à 90	%
< 1.6	mm	5 à 10	%	3 à 15	%

CERTIFICATION

Codification douanière : 1904.30.00

Traçabilité :

Agriculture : France ou Italie.

Origine de la transformation : France (MARKAL).

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 Kasher : 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

BOULGOUR FIN ET GROS BIOLOGIQUE

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 :

GRANDEURS INDICATIVES (références internes)

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
Bacillus cereus	<10 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

Mycotoxines :

	Cible $\mu\text{g/Kg}$ ou ppb
Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4
Ochratoxine	< 3
Zéaralénone	< 75
Vomitoxine ou DON	< 750

Métaux lourds :

	Cible mg/Kg ou ppm
Plomb	< 0.2
Cadmium	< 0.2

BOULGOUR FIN ET GROS BIOLOGIQUE

CONDITIONNEMENT

Type de conditionnement	Matériaux d'emballage	Type de l'emballage	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
1 000 Kg	Raphia de polypropylène	Bigbag	BOUGB1 BOUFB1	3329482011005 3329482021004	2 mois	14 mois
25 Kg	Sac papier cousu	72 76	BOUGS25 BOUFS25	3329482010251 3329482020250	2 mois	14 mois
5 Kg	Sac papier cousu avec anse	Cabas	BOUGS5 BOUFS5	3329482011050 3329482021059	2 mois	14 mois
1 Kg / 6 conditionné sous atmosphère	Film + étiquette	Carton B	BOUGC1 BOUFC1	3329482011128 3329482021127	2 mois	16 mois
500 g/6 conditionné sous atmosphère	Film PP / PE+ étui carton (triplex gris)	Carton 6E	BOUGC500 BOUFC500	3329482010015 3329482020014	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
Bigbag	900*900*1750	3	-	-	-	-	1
Sac 25KG	520*720*160 520*760*160	0,12 0,14	-	4	10	40	40
Sac cabas 5kg	200*450*100	0,055	-	12	8	96	96
Carton B 1kg/6	250*215*180	0,199	503	14	7	98	588
Carton 6E 500g/6	194*185-168	0,147	503	24	8	192	1152

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