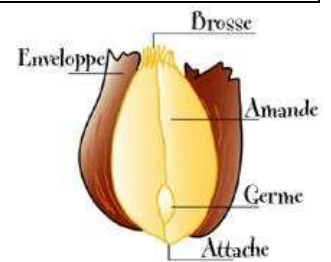


## FARINE 5 CEREALES + 3 GRAINES BIOLOGIQUE

### PRESENTATION

#### Historique :

Il semble que la préparation de farine grossière contenant le germe et le son aurait débuté il y a 75 000 ans. Les grains comestibles étaient grillés puis broyés entre deux pierres. Puis, entre cette époque et le début de l'agriculture (soit il y a 10 000 ans), l'homme a préparé pour une première fois une pâte à partir de farine de céréale et l'a fait cuire sur une pierre chauffée pour donner la première forme de pain.



#### Description :

La farine 5 céréales et 3 graines est obtenue par la mouture des grains de blé tendre que l'on a broyés et nettoyés. Sa couleur est blanc crème avec présence de graines.

Les farines sont réglementées par rapport à leur taux de cendre, c'est à dire la quantité de résidus minéraux présents dans la farine après combustion. Plus ce taux augmente, plus la farine est complète et contient une part importante des enveloppes.



**Ingrédient(s)** : Farine de blé T65 (56%), farine de seigle T70 (9%), farine d'orge (7%), farine de riz (1.6%), farine de Grand épeautre intégral (0.8%), graines de millet décortiqué (10%), avoine décortiquée (7%), graines de sésame (4%), flocons d'avoine (2.3%), gluten de blé (2.3%).

**Process de fabrication** : 1. Nettoyage /2. Triage /3. Broyage sur cylindres /4. Calibrage /5. Mélange des différents ingrédients /6. Emballage

**Recettes** : Des idées de recette sont disponibles sur le site internet [www.markal.fr](http://www.markal.fr)

#### Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

La farine 5 céréales et 3 graines peut être utilisée dans les préparations de pains en machine ou en méthode traditionnelle, en remplacement ou en complément d'autres farines.

Cette farine vous apporte tous les bienfaits nutritionnels des farines et graines présentes, et combine les propriétés panifiables des 5 farines.

Du fait de sa composition riche en farines et graines diverses, la farine 5 céréales et 3 graines donnera une couleur et un goût particulier aux produits réalisés.

#### Caractéristiques physiques et nutritionnelles : (moyenne pour 100g)

- Humidité < 15.5 g
- Protéines 12.5 à 13 g
- Lipides 3.4 à 3.8 g
- Glucides 68 à 72 g
- Cendres <0.95g
- Valeurs énergétiques 363 Kcal / 1539 KJ

### CERTIFICATION

**Codification douanière** : 1101.00.15

## FARINE 5 CEREALES + 3 GRAINES BIOLOGIQUE

### Tracabilité :

**Agriculture :** UE et hors UE

**Origine de la transformation :** France

### Etiquetage :

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

La licence et le certificat sont accessible sur le site internet [www.markal.fr](http://www.markal.fr) onglet « Certification » ou sur demande auprès de la société MARKAL.

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

**Certification biologique du conditionnement et de la distribution :** ECOCERT France SAS - B.P. 47 - F- 32600 L'ISLE JOURDAIN (FR-BIO-01).

## **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

### Allergènes :

Contient du « **gluten** » et du « **sésame** » (ingrédients introduits volontairement présents 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 : 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 :

	<b>Cible</b>
<b>Escherichia coli</b>	< 50 germes/g
<b>Staphylococcus aureus</b>	< 10 germes/g
<b>Anaérobies sulfito-réducteurs</b>	< 50 germes/g
<b>Salmonelles</b>	Absence dans 25g

### Résidus de Pesticides :

	<b>Cible</b>	<b>Seuil détection</b>
<b>Organo-Chlorés</b>	non détectés	10 ppb
<b>Organo-Phosphorés</b>	non détectés	10 ppb
<b>Pyréthroides</b>	non détectés	10 ppb

**FARINE 5 CEREALES + 3 GRAINES BIOLOGIQUE**
**Mycotoxines :**

	<i>Cible µg/Kg ou ppb</i>
Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4
Ochratoxine	< 3
Zéaraléone	< 75
Vomitoxine ou DON	< 750

**Métaux lourds :**

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

**CONDITIONNEMENT**

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
750 kg	Sac polypropylène	Big bag	FAR5C3GB750	3329486511006	2 mois	9 mois
25 Kg	Sac papier	Sac	FAR5C3GS25	3 329486510252	2 mois	9 mois
5Kg	Sac papier	Cabas	FAR5C3GS5	3 329486 511051	2 mois	9 mois
1kg/6	Film opaque blanc (PP/PE) + étiquette	Carton F	FAR5C3GC1	3 329486 511129	2 mois	9 mois
500g/6	Film opaque blanc (PP/PE) + étiquette	Carton D	FAR5C3GC500	3 329486 511204	2 mois	9 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	900*900*1750	3	-	-	-	1	1
Sac 25 kg	-	-	-	4	8	30	30
Cabas 5kg	200*450*100	0,055	-	12	8	96	96
Carton D	250*215*180	0,199	503	14	8	112	672
Carton F	270*250*230	0,269	503	12	7	84	504

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