

Galette de riz et sésame

PRESENTATION

Historique :

Le riz est un élément fondamental de l'alimentation de nombreuses populations du monde, notamment en Asie et en Afrique. Le riz est à la base de la cuisine asiatique, chinoise et indienne notamment. C'est la première céréale mondiale pour l'alimentation humaine, la deuxième après le maïs pour le tonnage récolté. La diminution de sa consommation dans les pays développés avec son remplacement par des produits pauvres en fibres et riches en sucres rapides ou graisses animales, peut provoquer des déséquilibres alimentaires.

Ingrédient(s) : Riz (98.96%)*, sésame (1.04%)*

*produits issus de l'agriculture biologique

Process de fabrication :

1. Réception matières
2. Soufflage et formation de la galette
3. Couverture de chocolat
4. Conditionnement

Recettes : Des idées de recette sont disponibles sur le site internet www.markal.fr

Conseils d'utilisation :

A consommer tel quel.

A conserver dans un endroit frais et sec (<15°C)

Critères Moyenne pour 100 g

• Glucides	79,8 g
Dont sucres	0,8 g
• Protéines	7,7 g
• Lipides	3,6 g
Dont acides gras saturés	0,7 g
• Sel	0,01 g
• Fibre	3,8 g
• Valeur énergétique	390 kcal
	1651 kJ

Galette de riz et sésame

CERTIFICATION

Traçabilité :

Agriculture : UE

Origine de la transformation : Italie

Etiquetage :

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

Certification biologique 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 sésame.

(Ingrédient introduit volontairement présent dans la liste des allergènes de la Directive 2000/13/CE et des Directives modifiant l'annexe III bis).

Critères microbiologiques :

	Cible
Flore Aérobie Mésophile	< 100 000 germes/g
Coliformes totaux	< 1 000 germes/g
E. coli	< 1 000 germes/g
Levures	< 1 000 germes/g
Moisissures	< 1 000 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
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4
Ochratoxine	< 3
Vomitoxine ou DON	< 750
Zéaraléone	< 75

Galette de riz et sésame

Fumonisine	< 1 000
-------------------	---------

Métaux lourds :

	<i>Cible mg/Kg ou ppm</i>
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
100g/12	Carton	Carton	GALRSC100	3329480131040	2 mois	12 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
Carton	150*200*290	-	-	16	11	176	2112

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