

NOIX DE COCO RAPEE BIOLOGIQUE

PRESENTATION

Historique :

Fruit exotique de la famille des palmacées, la noix de coco est originaire de Malaisie. Elle est considérée par les hindous comme la forme la plus pure d'offrande aux dieux. Découverte par Marco Polo au début du 14ème siècle, ce n'est que 200 ans plus tard que le monde occidental finit par la connaître. Elle emprunte son nom à l'italien *cocho* qui signifie coque. La noix de coco est le fruit du cocotier (*Cocos nucifera*), un des représentants de la famille des palmiers ou Arécacées. Le cocotier est maintenant acclimaté dans la plupart des pays tropicaux.



Description :

Fines lamelles de noix de coco (*Cocos nucifera*) de couleur blanche, au goût frais et sucré.

Ingrédient(s) : noix de coco râpée

Process de fabrication : 1. Sélection des noix de coco /2.Décorticage-pelage /3. Nettoyage-lavage/4.Stérilisation /5. Découpage en fines lamelles /6.Séchage/7. Calibration/ 8. Conditionnement

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

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

La noix de coco donnera une touche d'exotisme à vos repas. Elle s'utilise dans les sauces au curry pour accompagner les poissons, l'agneau ou le poulet. Elle peut servir de base à la préparation de crèmes, coulis ou confitures. Blanche ou grillée, elle s'utilise aussi fréquemment dans les desserts comme les biscuits congolais, les tuiles, les cakes, les entremets au chocolat ou à la banane, dans les compotes de pomme.

Saupoudrée, elle permet la décoration des gâteaux et des glaces.

La noix de coco affiche un apport calorique assez élevé : elle constitue une très bonne source d'énergie. Elle apporte aussi une très grande diversité de minéraux et d'oligo-éléments.

Caractéristiques physiques et nutritionnelles : (moyenne pour 100g)

- Humidité Max. 3 %
- Glucides 6 à 7 g
- Protéines 5 à 6 g
- Lipides 67 à 69 g
- Fibres 15.3 à 17.3 g
- Minéraux Ca : 22mg/ Na : 20mg, Fe : 3.6mg, P : 160mg, K : 160mg, Mg : 90mg
- Valeur énergétique 584 à 624 Kcal
2 472 à 2512 KJ

Granulométrie

100% <1,7mm avec un maximum de 15% <1,4mm

CERTIFICATION

Codification douanière : 0801.11.00

Traçabilité :

Origine de la matière première : Sri Lanka

NOIX DE COCO RAPEE BIOLOGIQUE

Etiquetage :

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

La licence et le certificat sont accessibles sur le site internet www.markal.fr onglet « Certification » ou sur demande auprès de la société MARKAL.

Certification biologique du conditionnement et de la distribution : ECOCERT France SAS - B.P. 47 - F- 32 600 L'ISLE JOURDAIN (FR.AB.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 de la « noix de coco » (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 : arachides, gluten, 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	< 10 000 germes/g
Levures	< 10 000 germes/g
Moisissures	< 10 000 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 µg/Kg ou ppb
Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4

NOIX DE COCO RAPEE BIOLOGIQUE

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
25 Kg	Sac papier doublé film transparent	-	NOICRS25	3 329487 380250	2 mois	12 mois
250g/6 conditionné sous atmosphère protectrice	Film transparent	Carton D	NOICRC250	3 329487 381257	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
Sac 25 kg	450*100*962	-	-	3	8	24	24
Carton D	250*215*180	0.199	503	14	8	112	672

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