

BOULGOUR KAMUT® BIOLOGIQUE

PRESENTATION

Historique : Le Kamut®, ancêtre de notre blé dur, était cultivé dans l'Egypte 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 Etats-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) : Produit obtenu à partir de blé kamut® *Triticum turgidum*.

Description : Le Boulgour Kamut® est un blé kamut précuit, déshydraté, pelé, concassé et calibré.

Process de triage :

1. Triage
2. Pré-cuisson à la vapeur et à l'eau
3. Séchage
4. Pelage-Décorticage
5. Concassage
6. Tamisage
7. Conditionnement



Utilisation prévu / Conseils d'utilisation :

Le Kamut® est riche en minéraux, dont le magnésium, le sélénium et le zinc.

En faisant précuire le blé Kamut® selon une méthode traditionnelle à l'eau et à la vapeur, MARKAL préserve les qualités nutritionnelles de cette céréale qui sert alors de base à de nombreuses recettes alliant diététique et rapidité.

Le Boulgour Kamut® se consomme en garniture, en galettes ou en gratin.

Compter environ 60 à 80 g de Boulgour Kamut® par personne. Mélanger 1 volume de Boulgour Kamut® 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 :

<u>CRITERES</u>	<u>Moyenne pour 100 g</u>
• Humidité	Max. 14 %
• Glucides	57.7 - 59.7 g
• Protéines	1.2 - 2.2 g
• Lipides	1.1 - 2.1 g
• Lipides saturés	0.2 - 0.4 g
• Fibres	14.8 - 15.8 g
• Cendres	1.2-2.2 g
• Cholestérol	0 g

BOULGOUR KAMUT® BIOLOGIQUE

- Calcium 24 - 26mg
- Sodium 8.1 - 10.1 mg
- Vitamine A 0 g
- Vitamine C 1.3 - 2.3 mg
- Fer 2.8 - 4.8 mg
- Valeur énergétique moyenne 284 - 324 Kcal
1 270 - 1290KJ

CERTIFICATION

Codification douanière : 1904.90.80

Tracabilité :

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

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

Certification biologique de la transformation, du conditionnement et de la distribution : ECOCERT France SAS - B.P. 47 - F- 32 600 L'ISLE JOURDAIN (FR.AB.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 production 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 en définit en fonction des allergènes,
- * nettoyage complet après chaque produit.
- * nettoyage supplémentaire en fin de poste par une entreprise spécialisée.

BOULGOUR KAMUT® BIOLOGIQUE

Critères microbiologiques :
GRANDEURS INDICATIVES

	Cible
Flore Aérobie Mésophile	< 500 000 germes/g
Coliformes totaux	< 10 000 germes/g
Levures	< 5000 germes/g
Moisissures	< 5000 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
Vomitoxine ou DON	< 750

Métaux lourds :

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

CONDITIONNEMENT

Exemple de conditionnement disponible :

Les photos ne sont pas contractuelles.

	
25kg	500 g

BOULGOUR KAMUT® BIOLOGIQUE

Type de conditionnement	Matériaux d'emballage	Type de l'emballage	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
25kg	Sac papier cousu	72	BOUKS25	3329482050257	2 mois	14 mois
500g/6 conditionné sous atmosphère protectrice	Film + étui	Carton 6E	BOUKC500	3329482050011	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 25KG	720*520*160	0.240	-	4	10	40	40
CARTON 6E	194*185-168	0.147	503	24	8	240	1440

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