

ORGE MONDE BIOLOGIQUE

PRESENTATION

Historique : Il y a déjà plus de 4000 ans que l'homme connaît et se nourrit d'orge. C'est en premier lieu en Abyssinie que l'on retrouve l'origine de l'orge de culture. En Europe centrale, l'orge était connue avant le froment. On en faisait un pain rudimentaire, une sorte de galette. L'orge est une graminacée dont les différentes espèces constituent le genre *Hordeum*. C'est une céréale qui se distingue du blé par la présence d'une enveloppe cellulosique.



Ingrédient(s) : Produit obtenu à partir de grains d'une variété d'orge de mouture (*Hordeum vulgare*).

Process de fabrication :

1. Triage / 2. Décorticage / 3. Conditionnement

Utilisation prévu / Conseils d'utilisation :

Dans l'antiquité, on estimait plus l'orge que le blé. On en faisait de la bouillie, du pain, des galettes et de la bière. L'orge est riche en magnésium, en phosphore, en vitamine E (protection des membranes cellulaires) et en vitamines B1 et B6. Cette céréale est une source en fer (formation de l'hémoglobine).

• L'orge mondée, débarrassée de sa première enveloppe, est la plus complète.

Rincer l'orge. Faire tremper l'orge la veille. Cela en diminue le temps de cuisson. Eventuellement le faire griller à sec dans une poêle, sans brûler les grains.

Plonger l'orge dans 4 fois son volume d'eau froide salée. Porter doucement à ébullition et laisser cuire à feu doux pendant 60 minutes. Assaisonner selon son goût. L'orge se consomme seul en accompagnement de viandes, mais se marie bien avec des légumes que l'on peut faire mijoter en même temps que sa cuisson. Peut aussi se consommer en soupe, en gratin...

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	78 -80 g
• Protéines	8 - 10 g
• Lipides	1,5-1,7 g
• Fibres	10,6-12,6 g
• Matières minérales	0,7-1,7 g
• Valeur énergétique moyenne	350-380 Kcal 1 540-1580 KJ

CERTIFICATION

Codification douanière : 1104.29.01

Traçabilité :

Origine de la matière première : France ou Italie

Origine de la transformation : France (MARKAL)

ORGE MONDE BIOLOGIQUE

Etiquetage :

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

Certification biologique de la transformation : 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 **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 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

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

ORGE MONDE BIOLOGIQUE

Métaux lourds :

	Cible mg/Kg ou ppm
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
25kg	Sac papier cousu	65	ORGMS25	3329482210255	2 mois	14 mois
5 kg	Sac papier cousu avec anse	Cabas	ORGMS5	3 329482211054	2 mois	14 mois
500g/6 conditionné sous atmosphère protectrice	Film + étiquette	Carton C	ORGMC500	3 329482211207	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	650*520*160	0,14	-	4	10	40	40
Cabas 5KG	200*450*100	0,055	-	12	8	96	96
Carton C	195*180*145	0,135	503	24	10	240	1440

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