

SOJA JAUNE BIOLOGIQUE
(*Glycine max*)

PRESENTATION

Historique :

L'histoire du soja commence en Orient, au moins 3 000 ans avant J.C. La première pharmacopée chinoise (III^{ème} siècle) mentionne le soja germé. Au sens précis du terme, cette légumineuse est le véritable soja et se nomme - *Glycine max* - le nom populaire étant "Soja Jaune". Il était alors considéré comme un remède et non comme un aliment. Le soja a fait son entrée en Amérique du Nord au XIX^e siècle et y est cultivé intensivement depuis le début du XX^e siècle.



Description :

Petit graine ronde de couleur jaune, au diamètre variant de 3 à 8 mm.

Ingrédient(s) : Soja jaune

Process de fabrication : 1.Récolte /2.Nettoyage-Triage /3.Polissage /4.Calibration /5.Conditionnement

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

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

Pour une consommation en grains, il est recommandé d'effectuer un trempage pendant une nuit avant de cuire les graines de soja pendant au moins 3 heures. Ce temps de cuisson est nécessaire pour une bonne digestibilité du produit. De préférence, ne pas consommer cru.

Les graines de soja se consomment aussi bien chaudes que froides, incorporées dans des salades, des ragoûts, des plats mijotés... Le soja jaune est une légumineuse très nourrissante. C'est le soja le plus riche en protéines, il renferme aussi une grande quantité de glucides, de lipides, de vitamines A et B, de potassium, de calcium, de magnésium, de zinc et de fer. Le soja est une excellente source de protéines végétales. Il est également riche en acides gras polyinsaturés, favorisant ainsi le "bon" cholestérol.

Caractéristiques physiques et nutritionnelles : moyenne pour 100 g

• Humidité	Max 11 %
• Glucides	29 à 31 g
• Protéines	30 à 40 g
• Lipides	18 à 20 g
• Cendres	4 à 5 g
• Valeur énergétique moyenne	430 à 450 Kcal 1 800 à 1860 KJ
• Matières minérales totales	3.5 g

CERTIFICATION

Codification douanière : 1201.00.90

Traçabilité :

Origine de la matière première : Chine ou France

SOJA JAUNE BIOLOGIQUE
(Glycine max)

Etiquetage :

Produit issu de l'Agriculture Biologique, conformément au Règlement CE N° 2092/91. 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 de la production : SKAL - Dr.Klinkertweg 28a PO Box 384, 8000 AJ ZWOLLE, Hollande.

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 du **soja** (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 : gluten, 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.

Critères microbiologiques :

	Cible
Flore Aérobie Mésophile	< 1 000 000 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

SOJA JAUNE BIOLOGIQUE
(*Glycine max*)

Métaux lourds :

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

CONDITIONNEMENT

Exemple de conditionnement disponible :
Les photos de ne sont pas contractuelles.

		
500 g	3 kg	30 kg

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
30 Kg	Sac papier	-	SOJJS30	3 329484 510308	2 mois	12 mois
3Kg	Sac papier	Cabas	SOJJS3	3 329484 511039	2 mois	14 mois
500 g/6 conditionné sous atmosphère	Film transparent	Carton A	SOJJC500	3 329484 511206	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 30 kg	870*500*160	-	-	4	10	40	40
Cabas	200*450*100	0,055	-	12	12	144	144
A	195*180*180	0,149	503	24	8	192	1152

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