

**SPAGHETTIS BLANCHES BIOLOGIQUES**  
**BIO IDEA 5kg**



**PRESENTATION**

**Historique :**

Le terme pâte vient du latin *pasta*, de même sens. Elles sont probablement originaires de Chine, du V<sup>e</sup> millénaire avant J-C. Une légende raconte que de son retour de voyage en Chine en 1292, Marco Polo en ramena à Venise et leur donna une nouvelle notoriété. Les pâtes étaient déjà consommées depuis l'antiquité par les romains et les grecs.

**Ingrédient(s) :** Semoule de blé dur blanche biologique (*Triticum durum*)

**Process de fabrication :**

1. Mélange de semoule de blé et d'eau / 2. Extrusion à travers des matrices/ 3. Séchage/ 4. Conditionnement

**Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :**

Faire cuire les pâtes entre 8 et 10 minutes dans un volume d'eau bouillante et salée. Egoutter et assaisonner à votre goût.

Les spaghettis sont principalement appréciées à la Bolognese ou à la Carbonara.

**Recettes :** Des idées de recette sont disponibles sur le site internet [www.markal.fr](http://www.markal.fr)

**Caractéristiques physiques et nutritionnelles**

<b><u>CRITERES</u></b>	<b><u>Moyenne pour 100g</u></b>
Energie.....	1516 kJ / 358 kcal
Matières grasses.....	1,5 g
dont acides gras saturés.....	0,3 g
Glucides.....	73 g
dont sucres.....	3 g
Fibres alimentaires.....	3 g
Protéines.....	11,5 g
Sel.....	0.01 g

**CERTIFICATION**

**Codification douanière :** 1902.19.10

**Traçabilité :**

**Agriculture :** Italie

**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).

**SPAGHETTIS BLANCHES BIOLOGIQUES**  
**BIO IDEA 5kg**



Le certificat est accessible sur le site internet [www.markal.fr](http://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

**Allergènes :**

Contient **gluten** (Au sens de la Directive 2000/13/CE et des directives modifiant l'annexe III bis).  
Ne présente pas de risque de contaminations croisées.

**Critères microbiologiques :**

	<b>Cible</b>
<b>Flore Aérobie Mésophile</b>	< 500 000 germes/g
<b>Coliformes totaux</b>	< 10 000 germes/g
<b>Levures</b>	< 10 000 germes/g
<b>Moisissures</b>	< 10 000 germes/g
<b>Salmonelles</b>	Absence dans 25g

**Résidus de Pesticides :**

	<b>Cible</b>	<b>Seuil détection</b>
<b>Organo-Chlorés</b>	non détectés	10 ppb
<b>Organo-Phosphorés</b>	non détectés	10 ppb
<b>Pyréthroides</b>	non détectés	10 ppb

**Mycotoxines :**

	<b>Cible <math>\mu\text{g}/\text{kg}</math> ou <math>\text{ppb}</math></b>
<b>Aflatoxine B1</b>	< 2
<b>Aflatoxines B1, B2, G1, G2</b>	< 4
<b>Ochratoxine</b>	< 3
<b>Vomitoxine ou DON</b>	< 750
<b>Zéaralénone</b>	< 75

**Métaux lourds :**

	<b>Cible <math>\text{mg}/\text{kg}</math> ou <math>\text{ppm}</math></b>
<b>Plomb</b>	< 0,2
<b>Cadmium</b>	< 0,2

**CONDITIONNEMENT**

**SPAGHETTIS BLANCHES BIOLOGIQUES**  
**BIO IDEA 5kg**



Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
Vrac 5kg	plastique	sac	BISPABS5	3329489120052	2 mois	36 mois

La DLUO est garantie dans les conditions de conservation suivantes : frais et sec (<15°C).

Référence emballage	Dimensions (en mm)	Poids (Kg)	Nb de caisses/sacs par couche	Nb de couches maxi.	Total carton/sac	Total en unité
5kg	-	-	12	13	156	156

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