

## NOUILLES BLANCHES BIOLOGIQUES

## PRESENTATION

**Historique :** Le terme pâte vient du latin *pasta*, de même sens. Elles sont probablement originaires du V<sup>e</sup> millénaire avant J.-C., de Chine. 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.

**Description :** Les pâtes Markal sont fabriquées en Italie. Elles sont conçues selon un procédé artisanal, finition main et séchage à basse température, ce qui confère à nos pâtes bio un goût inimitable, dans la tradition des grandes pâtes.

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

**Process :**

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

**Utilisation prévu / Conseils d'utilisation :**

Dans une casserole, porter l'eau salée à ébullition. Plonger les pâtes en pluie en même temps afin qu'elles puissent cuire uniformément ; remuer de temps en temps. Pour la cuisson, vous pouvez la réaliser de 2 manières différentes : à feu doux et couvert ou à feu vif et découvert.

Pour déterminer le degré de cuisson désiré, une seule méthode : Goûtez-les !

Entre 12 et 14 minutes selon votre convenance.

**Caractéristiques physiques et nutritionnelles :**

CRITERES	Moyenne pour 100 g
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 :**

**Origine de la matière première :** 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).

## NOUILLES BLANCHES BIOLOGIQUES

La licence et le certificat sont accessibles 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

**Allergène** :

Contient du **gluten** (Au sens de la Directive 2000/13/CE et des directives modifiant l'annexe III bis).

**Critères microbiologiques** :

	Cible
Flore Aérobie Mésophile	< 500 000 germes/g
Coliformes totaux	< 10 000 germes/g
Levures	< 5 000 germes/g
Moisissures	< 5 000 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 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ou $\text{ppb}$
Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4
Ochratoxine	< 3
Vomitoxine ou DON	< 750
Zéaralénone	< 75

**Métaux lourds** :

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

## CONDITIONNEMENT

## NOUILLES BLANCHES BIOLOGIQUES

Type de conditionnement	Matériaux d'emballage	Type de l'emballage	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
500g/12	Film imprimé	Carton	NOUBC500	3329489105158	2 mois	24 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
Carton 500g/ 12	470*250*180	0,600	7	9	63	756

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