

PENNES DEMI COMPLETES BIOLOGIQUES

PRESENTATION

Historique : Le terme pâte vient du latin *pasta*, de même sens. Elles sont probablement originaires du V^e 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 demi complète 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 11 et 13 minutes selon votre convenance.

Caractéristiques physiques et nutritionnelles :

| CRITERES | Moyenne pour 100 g |
|-------------------------------|--------------------|
| Energie..... | 1471 kJ / 347 kcal |
| Matières grasses..... | 1,8 g |
| dont acides gras saturés..... | 0,5 g |
| Glucides..... | 69 g |
| dont sucres..... | 2,5 g |
| Fibres alimentaires..... | 5,5 g |
| Protéines..... | 11 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).

PENNES DEMI COMPLETES BIOLOGIQUES

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** (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 ppb |
|----------------------------|--------------------------------------|
| Aflatoxine B1 | < 2 |
| Aflatoxines B1, B2, G1, G2 | < 4 |
| Ochratoxine | < 3 |
| Vomitoxine ou DON | < 750 |
| Zéaralénone | < 75 |

Métaux lourds :

| | Cible mg/kg ou ppm |
|---------|------------------------------------|
| Plomb | < 0,2 |
| Cadmium | < 0,2 |

CONDITIONNEMENT

Les renseignements figurants sur la présente fiche ne sont fournis qu'à titre indicatif et ne peuvent en conséquence constituer un engagement contractuel.
MARKAL Produits Alimentaires - Z.A. Les Plaines - B.P. 18 - 26 320 St Marcel-lès-Valence - tél. /fax: +33 (0)4 75 58 72 20 /90 31

Site internet : www.markal.fr

e-mail : markal@markal.fr

PENNES DEMI COMPLETES 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 | PENDCC500 | 3329489307156 | 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 | 10 | 70 | 840 |

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