

PENNES 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 complètes bio un goût inimitable, dans la tradition des grandes pâtes.

Ingrédient(s) : semoule de blé dur 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.....	1480 kJ / 350 kcal
Matières grasses.....	2,2 g
dont acides gras saturés.....	0,4 g
Glucides.....	67 g
dont sucres.....	3,2 g
Fibres alimentaires.....	7 g
Protéines.....	12 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 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

PENNES 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	PENCC500	3329489207159	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.