

CHAMPIGNONS DE PARIS BIOLOGIQUES
LA BIO IDEA**PRESENTATION****Histoire :**

Le champignon de Paris a été le premier à être cultivé, en Europe au 17^{ème} siècle.

Au début sa culture se faisait dans les catacombes sombres, froides et humides de Paris, conditions qui étaient parfaites pour le champignon. Quand le métro s'installa dans la capitale, les cultures se sont éloignées puis répandues sur tout le territoire, mais le nom est resté : le champignon de Paris.

Le champignon de Paris est l'une des espèces les plus connues.

Sa couleur blanche vient de sa culture à l'abri de la lumière.

Ingrédient(s) :

Champignons de Paris biologique, eau, sel, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique.

Recettes :

Des idées de recettes sont disponibles sur le site internet www.markal.fr

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

Egoutter, rincer et cuisiner à votre convenance.

A déguster nature, réchauffé la casserole.

Pour encore plus de saveur, ajoutez-les à vos plats mijotés, en accompagnement de viandes ou sauces, en omelettes ou quiches...

Caractéristiques physiques et nutritionnelles**CRITERES** **Moyenne pour 100 g**

| | |
|-------------------------------|-----------------|
| Energie..... | 76 kj / 18 kcal |
| Matières grasses..... | 0,4 g |
| dont acides gras saturés..... | < 0,1 g |
| Glucides..... | 0,2 g |
| dont sucres..... | 0,1 g |
| Protéines..... | 2,1 g |
| Sel..... | 0,45 g |

**CHAMPIGNONS DE PARIS BIOLOGIQUES
LA BIO IDEA
CERTIFICATION****Traçabilité :**

Origine de la matière première : UE

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).Le certificat est accessible 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**Allergènes :**

Ne contient pas d'allergène introduit volontairement. (Au sens 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 : cèleri.

Critères microbiologiques :

Conforme à la réglementation en vigueur.

Résidus de Pesticides :

| | Cible | Seuil détection |
|--------------------------|--------------|------------------------|
| Organo-Chlorés | non détectés | 10 ppb |
| Organo-Phosphorés | non détectés | 10 ppb |
| Pyréthroides | non détectés | 10 ppb |

Métaux lourds :

| | |
|--------------|-------------|
| Plomb | < 0,2 mg/kg |
| Etain | < 200 mg/kg |

CHAMPIGNONS DE PARIS BIOLOGIQUES
LA BIO IDEA

CONDITIONNEMENT

| Conditionnement | Matériau d'Emballage | Type de conditionnement | Code article | EAN 13 | DLUO garantie à livraison | DLUO au conditionnement |
|--|--------------------------------|-------------------------|--------------|---------------|---------------------------|-------------------------|
| 400g/12 425ml soit 230 g égoutté | Boite métal intérieur blanc | Carton | BICHAPC400 | 8718976015905 | 2 mois | 36 mois |

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

| Référence emballage | Dimensions (L*I*h en mm) | Poids (Kg) | Nb de caisses/sacs par couche | Nb de couches maxi. | Total carton/sac | Total en unité |
|---------------------|--------------------------|------------|-------------------------------|---------------------|------------------|----------------|
| Colis | 303*227*110 | - | 12 | 12 | 144 | 1728 |

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