

SPIRALES BLANCHES BIOLOGIQUES  
BIO IDEA

## 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. Les pâtes Bio Idea sont fabriquées dans la pure tradition artisanale de Sicile.

**Ingrédient(s) :** Produits obtenus à partir de 100% de semoule de blé dur blanche (*Triticum durum*).

**Process :**

1. Mélange de semoule de blé et d'eau/ 2. Extrusion à travers des matrices/ 3. Séchage (55°C entre 12 et 24 heures)/ 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 6 et 8 minutes selon votre convenance.

**Caractéristiques physiques et nutritionnelles**

<b>Critères</b>	<b>Moyenne pour 100 g</b>
Energie.....	1465 kJ / k350 cal
Matières grasses.....	0,7 g
dont acides gras saturés.....	0,2 g
Glucides.....	75 g
dont sucres.....	6,7 g
Protéines.....	10,5 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).

SPIRALES BLANCHES BIOLOGIQUES  
BIO IDEA

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	< 1 000 000 germes/g
Coliformes totaux	< 10 000 germes/g
Levures	< 10 000 germes/g
Moisissures	< 10 000 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

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

**SPIRALES BLANCHES BIOLOGIQUES  
BIO IDEA**

Type de conditionnement	Matériaux d'emballage	Type de l'emballage	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
500g/12	Film plastique	Carton	BISPIBC500	8015602000138	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	-	-	10	6	60	720

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