

## COQUILLETTES COMPLETES 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 complète ( *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 8 et 10 minutes selon votre convenance.

#### Caractéristiques physiques et nutritionnelles

<b>CRITERES</b>	<b>Moyenne pour 100 g</b>
Energie.....	1538 kJ / 364 kcal
Matières grasses.....	2,4 g
dont acides gras saturés.....	0,6 g
Glucides.....	70 g
dont sucres.....	3,1 g
Fibres alimentaires.....	8 g
Protéines.....	11,5 g
Sel.....	0,007 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.

**COQUILLETTES COMPLETES BIOLOGIQUES  
BIO IDEA**

**Certification biologique de la distribution :** ECOCERT France SAS - B.P. 47 - F- 32 600 L'ISLE JOURDAIN (FR-BIO-01).

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 :**

	<b>Cible</b>
<b>Flore Aérobie Mésophile</b>	< 1 000 000 germes/g
<b>Coliformes totaux</b>	< 10 000 germes/g
<b>Levures</b>	< 10 000 germes/g
<b>Moisissures</b>	< 10 000 germes/g
<b>Salmonelles</b>	Absence dans 25g

**Résidus de Pesticides :**

	<b>Cible</b>	<b>Seuil détection</b>
<b>Organo-Chlorés</b>	non détectés	10 ppb
<b>Organo-Phosphorés</b>	non détectés	10 ppb
<b>Pyréthroides</b>	non détectés	10 ppb

**Mycotoxines :**

	<b>Cible <math>\mu\text{g/kg}</math> ou <math>\text{ppb}</math></b>
<b>Aflatoxine B1</b>	< 2
<b>Aflatoxines B1, B2, G1, G2</b>	< 4
<b>Ochratoxine</b>	< 3
<b>Vomitoxine ou DON</b>	< 750
<b>Zéaralénone</b>	< 75

**Métaux lourds :**

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

COQUILLETTES COMPLETES BIOLOGIQUES  
BIO IDEA

## CONDITIONNEMENT

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	BICOQCC500	8015602000022	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	-	-	12	8	96	1152

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