

**COQUILLETTES BLANCHES BIOLOGIQUES**  
**BIO IDEA 5kg**



**PRESENTATION**

**Historique :**

Le terme pâte vient du latin *pasta*, de même sens. Elles sont probablement originaires de Chine, du V<sup>e</sup> millénaire avant J-C. 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.

**Ingrédient(s) :** Semoule de blé dur blanche biologique (*Triticum durum*)

**Process de fabrication :**

1. Mélange de semoule de blé et d'eau / 2. Extrusion à travers des matrices/ 3. Séchage/ 4. Conditionnement

**Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :**

Faire cuire les pâtes entre 10 et 12 minutes dans un volume d'eau bouillante et salée. Egoutter et assaisonner à votre goût.

Les coquillettes se dégustent simplement avec un filet d'huile d'olive, des aromates ou des épices. Elles se consomment également en salade, en gratin, en accompagnement de légumes ou de viandes en sauce.

**Recettes :** Des idées de recette sont disponibles sur le site internet [www.markal.fr](http://www.markal.fr)

**Caractéristiques physiques et nutritionnelles**

<b>CRITERES</b>	<b>Moyenne pour 100g</b>
Energie.....	1516 kJ / 358 kcal
Matières grasses.....	1,5 g
dont acides gras saturés.....	0,3 g
Glucides.....	73 g
dont sucres.....	3 g
Fibres alimentaires.....	3 g
Protéines.....	11,5 g
Sel.....	0.01 g

**CERTIFICATION**

**Codification douanière :** 1902.19.10

**Traçabilité :**

**Agriculture :** Italie

**Origine de la transformation :** Italie

**Etiquetage :**

Produit issu de l'Agriculture Biologique, conformément au Règlement CE.

**COQUILLETTES BLANCHES BIOLOGIQUES**  
**BIO IDEA 5kg**



**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](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.

**Tonisation/Additifs/Colorants/Radioactivités** : Absence

**Allergènes** :

Contient **gluten** (Au sens de la Directive 2000/13/CE et des directives modifiant l'annexe III bis).  
Ne présente pas de risque de contaminations croisées.

**Critères microbiologiques** :

	<b>Cible</b>
<b>Flore Aérobie Mésophile</b>	< 500 000 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}/\text{kg}</math> ou ppb</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}/\text{kg}</math> ou ppm</b>
<b>Plomb</b>	< 0,2
<b>Cadmium</b>	< 0,2

**CONDITIONNEMENT**

**COQUILLETTES BLANCHES BIOLOGIQUES**  
**BIO IDEA 5kg**



Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
Vrac 5kg	plastique	sac	BICOQBS5	3329489140050	2 mois	36 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
5kg	-	-	8	18	144	144

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