

SPIRALES 3 COULEURS BIOLOGIQUES 5kg
BIO IDEA



PRESENTATION

Historique :

Le terme pâte vient du latin *pasta*, de même sens. Elles sont probablement originaires de Chine, du V^e 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* (*Triticum durum*), poudre de tomates*(2%), poudre d'épinards (2%)

*Issu de l'agriculture biologique

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 :

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 7 et 9 minutes selon votre convenance.

Recettes : Des idées de recette sont disponibles sur le site internet www.markal.fr

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100g
Energie.....	1532 kJ / 362 kcal
Matières grasses.....	1,5 g
dont acides gras saturés.....	0,4 g
Glucides.....	74 g
dont sucres.....	3,3 g
Fibres alimentaires.....	5 g
Protéines.....	10,5 g
Sel.....	37 mg

CERTIFICATION

Codification douanière : 1902.19.10

Traçabilité :

Agriculture : UE

Origine de la transformation : Italie

Etiquetage :

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 - 26 320 St Marcel-les-Valence - tél. /fax: +33 (0)4 75 58 72 20 /90 31

Site internet : www.markal.fr

e-mail : markal@markal.fr

SPIRALES 3 COULEURS BIOLOGIQUES 5kg
BIO IDEA



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 :

Contient du gluten.

Ne présente pas de risque de contaminations croisées.

Critères microbiologiques :

	Cible
Flore Aérobie Mésophile	< 50 000 germes/g
Coliformes totaux	< 10 000 germes/g
Levures	< 100 germes/g
Moisissures	< 100 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	< 0,1

SPIRALES 3 COULEURS BIOLOGIQUES 5kg
BIO IDEA



CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
Vrac 5kg	Plastique	Sac	BISPI3CS5	3329489560056	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	510*330*100	-	6	18	108	108

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