

FICHE TECHNIQUE

Dernière Mise à Jour Le : 13-02-2015 Page 1 sur 3

LASAGNES BLANCHES BIOLOGIQUES 250g BIO IDEA

PRESENTATION

Historique:

Le terme pâte vient du latin *pasta*, de même sens. Elles sont probablement originaires de Chine, du V° 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. Les pâtes Bio Idea sont fabriquées dans la pure tradition artisanale de Sicile.

Ingrédient(s): Semoule de blé dur fine blanche biologique (Triticum durum), eau

Process:

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

Utilisation prévu / Conseils d'utilisation :

En gratin avec de la sauce tomate, de la viande hachée et de la béchamel.

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100 g
Energie	1502 kJ / 354 kcal
Matières grasses	1,4 g
dont acides gras saturés	0,3 g
Glucides	73 g
dont sucres	3 g
Fibres alimentaires	2.8 g
Protéines	11 g
Sel	Traces

CERTIFICATION

Codification douanière: 1902.19.10

Traçabilité:

Origine de la matière première : UE/ Non UE

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).



FICHE TECHNIQUE

Dernière Mise à Jour Le : 13-02-2015 Page 2 sur 3

LASAGNES BLANCHES BIOLOGIQUES 250g BIO IDEA

La licence et le certificat sont accessibles sur le site internet $\underline{www.markal.fr}$ onglet « Certification » ou sur demande auprès de la société MARKAL.

GARANTIES

<u>OGM</u>: 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 :

Allergène présent sur le site de production et pouvant être un risque de contamination croisée : œuf et soja.

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 µg/kg ou ppb
Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4
Ochratoxine	< 3
Vomitoxine ou DON	< 7 50
Zéaralénone	< 7 5

Métaux lourds :

	Cible <i>mg/kg ou ppm</i>
Plomb	< 0,2
Cadmium	< 0,2

CONDITIONNEMENT



FICHE TECHNIQUE

Dernière Mise à Jour Le : 13-02-2015 Page 3 sur 3

LASAGNES BLANCHES BIOLOGIQUES 250g BIO IDEA

Type de conditionnement	Matériaux d'emballage	Type de l'emballage	Code article	Code article EAN 13		DLUO au conditionn ement
250g/12	Boite en carton avec fenêtre plastique	Carton	BILASBC250	8015602000367	2 mois	36 mois

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

Référence emballage	Dimensions du colis (mm)	Dimension de l'UVC (mm)	Poids brut du colis (kg)	Poids brut de l'UV <i>C</i> (kg)	Nb de caisses/ sacs par couche	Nb de couches maxi.	Total carton/sac	Total en unité
Carton 250g/12	297*157*200	90*55*190	3,45	0,274	18	9	162	1944

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

