

**SPAGHETTI BLANC BIOLOGIQUE**  
**BIO IDEA 5kg**

**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.



**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
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 7 minutes selon votre convenance.

**Caractéristiques physiques et nutritionnelles :**

<u>CRITERES</u>	<u>Moyenne pour 100 g</u>
• Humidité	Max. 12.5 %
• Glucides	71 à 75 g
Dont sucres	0.5 à 1.5g
• Protéines	11 à 13 g
• Lipides	0.8 à 1.2 g
Dont AGS	0.2-0.4g
• Fibres	2 à 3g
• Sodium	1 à 3mg
• Valeur énergétique	340-380 Kcal 1 500-1540 KJ

**CERTIFICATION**

**Codification douanière :** 1902.19.10

**Traçabilité :**

**Origine de la matière première :** Italie

**Origine de la transformation :** Italie

**SPAGHETTI BLANC BIOLOGIQUE**  
**BIO IDEA 5kg**

**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).

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 µg/Kg 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 mg/Kg ou ppm</b>
<b>Plomb</b>	< 0.2

**SPAGHETTI BLANC BIOLOGIQUE**  
**BIO IDEA 5kg**

Cadmium	< 0.2
---------	-------

**CONDITIONNEMENT**

Type de conditionnement	Matériaux d'emballage	Type de l'emballage	Code article	EAN 13
Vrac 5kg	plastique	sac	BISPABS5	3329489120052

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

Référence emballage	Dimensions	Poids (Kg)	Grammage	Nb de caisses/sacs par couche	Nb de couches maxi.	Total carton/sac	Total en unité
5kg	-	-	-	12	13	156	156

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