



Direction Qualité

COUSCOUS MOYEN

PANZANI

Le 19/12/2022

Version : 2

Page : 1/3

DEFINITION DE LA CATEGORIE DE PRODUIT

- **Dénomination Légale** : Graines de couscous moyen
- **Poids net** : 1,5 kg
- **Type d'emballage** : étui carton

LISTE DES INGREDIENTS

Ingrédients : 100% semoule de **BLÉ** dur de qualité courante.
Contient du gluten, peut contenir du soja et de la moutarde.

Lieu de fabrication : France

Origine de la matière première : Blé français

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

| Valeurs nutritionnelles : | Pour 100g de produit |
|---------------------------|----------------------|
| Energie : | 1546 kJ 365 kcal |
| Matières grasses | 2 g |
| dont acides gras saturés | 0,4 g |
| Glucides | 73 g |
| dont sucres | 3 g |
| Fibres alimentaires | 3,8 g |
| Protéines | 12 g |
| Sel | 0,01 g |


👉 **Score nutritionnel*** : - 4

👉 **Classement nutritionnel*** (A/ B/ C/ D/ E) : A

* « Score et classement nutritionnels selon les critères définis dans l'Arrêté du 31 octobre 2017 »

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

| Critère | Cible | Méthode |
|--------------------------------------|----------------------------|------------------------------------|
| Teneur en eau (% sur tel quel) | ≤ 12,5 % | NF ISO 712 |
| Cendres (% sur sec) | ≤ 1,40 % | NF ISO 2171 |
| Protéines (Nx5,7) (% sur sec) | ≥ 12,0% | NF V 03-050 (Coef. conversion 5,7) |
| Acidité (% acide sulfurique sur sec) | ≤ 0,07 % | NF ISO 7305 |
| Masse volumique apparente | ≥ 700 g/L | mesurée au Nilémalitre |
| Gonflement | ≥ 2,20 au bout d'1/2 heure | NF V 50-001 |

| | | |
|---|---|--|
|  Direction Qualité | COUSCOUS MOYEN PANZANI | Le 19/12/2022 Version : 2 Page : 2/3 |
|---|---|--|

| | |
|---------------|--|
| Granulométrie | Grain moyen : $< 1120 \mu\text{m} : \leq 15\%$ $1120 < < 2000 \mu\text{m} : \geq 80\%$ $> 2000 \mu\text{m} : \leq 5\%$ |
|---------------|--|

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

| Critère | Sur produit Sec | Sur produit réhydraté |
|---------------|---|--|
| Aspect | Jaune | Aspect agréable |
| Gout et odeur | Odeur et goût caractéristique de la semoule | Odeur franche Goût caractéristique d'une semoule de blé |
| Texture | / | Texture en bouche élastique, ni farineuse, ni pâteuse |

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

| Critère | Cible En Unités Formant Colonies (UFC) | Méthode |
|---------------------------|--|-------------------|
| Staphylocoques pathogènes | $\leq 10^2$ /g | NF EN ISO 6888-2 |
| Salmonelles | Abs. /25g | NF EN ISO 6579 |
| Escherichia coli | $\leq 10^2$ /g | NF EN ISO 16649-2 |
| Bacillus cereus | $\leq 10^3$ /g | NF EN ISO 7932 |

DDM – CONDITIONS DE CONSERVATION

- La DDM figure en clair sur tous les emballages et correspond à la date de conditionnement + 24 mois (Jour-Mois-Année)
- A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

REGLEMENTATION

- Conforme à :**
- Décret « Métrologie » 78-166 du 31/01/78
 - Règlement « OGM » 1829/2003 du 22/09/2003
 - Réglementation européenne Pesticides et Contaminants
 - Règlement CE 178/2002 du 28/01/2002 sur la sécurité alimentaire des denrées
 - Règlement CE « Microbiologie des Denrées Alimentaires » 2073/2005 du 15/11/05
 - Règlement UE n°1169/2011 du 25/10/11 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires



Direction Qualité

COUSCOUS MOYEN

PANZANI

Le 19/12/2022

Version : 2

Page : 3/3

– Norme Couscous NF V 20-001