

DEFINITION DE LA CATEGORIE DE PRODUIT

- **Dénomination Légale** : Couscous moyen de qualité supérieure
- **Marque** : Panzani
- **Poids Net Total et emballage** : 5kg en sac kraft

LISTE DES INGREDIENTS

100% semoule de **BLE** dur de qualité supérieure issue de l'Agriculture Biologique.
Contient du gluten, peut contenir du soja et de la moutarde.

Conditionnement certifié par FR-BIO-001 Agriculture UE
Distribution certifiée par Ecocert FR-BIO-01

Lieu de fabrication : France
Origine de la matière première : Blé français

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Valeurs nutritionnelles :	Pour 100g de produit
Energie kJ	1489 kJ
Energie kcal	351 kcal
Matières grasses	1,5 g
dont acides gras saturés	0,3 g
Glucides	71 g
dont sucres	2,5 g
Fibres alimentaires	3,9 g
Protéines	11,5 g
Sel	0,02 g

☞ **Score nutritionnel***: - 5

☞ **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
Humidité	≤ 12,5 %	NF ISO 712
Cendres sur matière sèche	< 1,10 %	NF ISO 2171
Matières azotées sur matière sèche	> 11,0 %	NF V 03-050 (Coef. conversion 5,7)



Direction Qualité

Couscous Panzani BIO

Le 19/12/2022

Version : 2

Page : 2/3

Acidité grasse sur matière sèche	< 0,05 %	NF ISO 7305
Masse volumique apparente	> 700 g/L	mesurée au Nilémalitre
Gonflement	> 2,20 au bout d'½ heure	NF V 50-001
Granulométrie	Grain moyen : < 1120 µm : < 20% 1120 µm < < 2000 µm : > 75% 2000 µm : < 5%	

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Critère	Sur produit Sec	Sur produit réhydraté
Aspect	Teinte uniforme ambrée, jaune clair ou blanc crème	Aspect agréable
Gout et odeur	Odeur franche et saine	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	≤ 10 ² /g	NF EN ISO 6888-2
Salmonelles	Abs. /25g	NF EN ISO 6579
Escherichia coli	≤ 10 ² /g	NF EN ISO 16649-2
Bacillus cereus	≤ 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 + 18 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



Direction Qualité

Couscous Panzani BIO

Le 19/12/2022

Version : 2

Page : 3/3

- Règlement UE n°1169/2011 du 25/10/11 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires
- Norme Couscous NF V 20-001