


Documentation technique		Page 1/2
CODE FT 0045 VERSION Officiel 05	Couscous moyen QCM	Date d'application 12/09/2023

Dénomination légale de vente	Couscous moyen de qualité courante																
Liste d'ingrédients	100% Semoule de blé dur																
Allergènes	Contient du gluten. Peut contenir des traces de moutarde, soja et de lupin.																
Valeurs nutritionnelles pour 100g de couscous sec <table> <tr> <td>Energie</td><td>1523 kJ / 360 kcal</td></tr> <tr> <td>Matières grasses</td><td>2,0 g</td></tr> <tr> <td>Dont acides gras saturés</td><td>0,3 g</td></tr> <tr> <td>Glucides</td><td>68 g</td></tr> <tr> <td>Dont sucres</td><td>2,3 g</td></tr> <tr> <td>Fibres alimentaires</td><td>4,5 g</td></tr> <tr> <td>Protéines</td><td>13 g</td></tr> <tr> <td>Sel</td><td>0,03 g</td></tr> </table> 		Energie	1523 kJ / 360 kcal	Matières grasses	2,0 g	Dont acides gras saturés	0,3 g	Glucides	68 g	Dont sucres	2,3 g	Fibres alimentaires	4,5 g	Protéines	13 g	Sel	0,03 g
Energie	1523 kJ / 360 kcal																
Matières grasses	2,0 g																
Dont acides gras saturés	0,3 g																
Glucides	68 g																
Dont sucres	2,3 g																
Fibres alimentaires	4,5 g																
Protéines	13 g																
Sel	0,03 g																
DDM	Année en cours + 3 ans																
Conditions de conservation	A conserver dans un endroit frais et sec																
Temps de cuisson	5 minutes																
Temps de réhydratation	30 minutes (à froid) / 5-10 minutes (à chaud)																
Origine	Fabriqué en France. Blé d'origine UE (France, Espagne, ...) ou hors UE (Canada, Australie, ...)																

Caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques			
Teneur en cendres	≤ 1,56 sur m.s.	Collant	Absence
Humidité	≤ 12,5%	Texture	Ferme et élastique, non farineuse et non pâteuse
Acidité grasse	≤ 0,07 % en H ₂ SO ₄ sur m.s.	Odeur et saveur	Franche, caractéristique du couscous
Indice de gonflement	> 2,20		
Granulométrie	G ≥ 2000µm : 0 - 5 % G < 630µm : 0 - 1 %		

Microbiologie/ Contaminants			
Microbiologie			
Flore totale mésophile	≤ 100 000 col/g	Staphylocoques à coagulase positive	≤ 100 col/g
Coliformes totaux	≤ 1 000 col/g	Salmonelles	Absence /25g
Coliformes thermotolérants	≤ 100 col/g	Levures	≤ 1 000 col/g
Anaérobies sulfito-réducteurs	≤ 100 col/g	Moisissures	≤ 1 000 col/g
Bacillus cereus	≤ 1 000 col/g		
Pesticides, mycotoxines, métaux lourds : Le produit est conforme à la réglementation en vigueur.			
OGM : Le produit fini est conforme aux règlements européens n°1829/2003 et n°1830/2003 et leurs modifications.			
Ionisation : Le produit fini ne contient pas d'ingrédients ionisés.			

Alimentarité
L'emballage du produit est conforme à la réglementation en vigueur en particulièrement au règlement européen n°1935/2004 et ses modifications.

Conditionnements possibles
Sac de 5 kg ou 25kg

CODE	FT 0045	Standard medium couscous QCM	Date of application 12/09/2023
VERSION	Officiel 05		

Legal selling name	Standard medium couscous		
Ingredient	100% <u>durum wheat</u> semolina		
Allergens	Contains gluten. May contain traces of mustard, soy and lupine.		
Nutritional values for 100g of dry couscous			
Energy	1523 kJ / 360 kcal		
Fat	2 g		
Of which saturates	0,3 g		
Carbohydrate	68 g		
Of which sugars	2,3 g		
Fibre	4,5 g		
Protein	13 g		
Salt	0,03 g		
BBD	Year in process+ 3 years		
Method of preservation	Keep in a fresh dry place		
Cooking time	5 minutes		
Rehydration time	30 minutes (in cool water)/ 5-10 minutes (in hot water)		
Origin	Made in France. 100% Durum wheat of EU origin (France, Spain, ..) or non-EU (Canada, Australia, ..)		



Chemical, physical and organoleptical characteristics			
Ash content	≤ 1,56 % on d.m.	Aspect	No sticking
Moisture	≤ 12,5 %	Texture	firm and elastic, not farinaceous, not pasty
Fat acidity	≤ 0,07 % of H ₂ SO ₄ on d.m.	Odour & savour	Clear, characteristic of couscous
Swelling rate	> 2,20		
Particules size	G ≥ 2000µm: 0 - 5 % G < 630µm: 0 - 1 %		

Microbiology / Contaminants			
Microbiology			
Total mesophilic flora	≤ 100 000 col/g	Coagulase positive staphylococcus	≤ 100 col/g
Total coliforms	≤ 1 000 col/g	Salmonella	Absence /25g
Thermotolerant coliforms	≤ 100 col/g	Yeasts	≤ 1 000 col/g
Anaerobic sulfito-reducing bacteria	≤ 100 col/g	Moulds	≤ 1 000 col/g
Bacillus cereus	≤ 1 000 col/g		
Pesticides, mycotoxins, heavy metal: The product is complying with the regulations in force.			
OGM: The product doesn't contain OGM component according to UE Regulations n°1829/2003 and n°1830/2003 and its amendments.			
Ionisation: The product doesn't contain ionised ingredients.			

Food contact
The packaging is complying with the regulations in force especially with the UE regulation n° 1935/2004 and its amendments..

Possible packaging
5kg or 25kg bags