

**Fiche Technique-Technical Specification**

Définition du produit - Product definition

Code article - Item code: 44681

Couscous bio blanc AS 5kg

Gamme - Range: Couscous bio

Grenaison - Grain size: Moyen - Medium

Origine géographique - Geographical origin: Fabriqué en France - Made in France par - by Alpina Savoie

Produit issu de l'agriculture biologique certifié par FR Bio-01 Agriculture UE/ Non UE

Produced from organic agriculture certified by FR Bio-01 EU/no EU Agriculture

Dénomination Légale - Legal designation: Couscous biologique - Organic couscous

Ingrédients-Ingredients: semoule de blé dur de qualité supérieure issu de l'agriculture biologique

premium quality durum wheat semolina from organic farming

Peut contenir des traces de soja - May contain traces of soya

Non OGM . Non ionisation

No GMO. No ionization



Caractéristiques nutritionnelles pour 100g de produit sec - Nutrition facts for 100g of dry product

Energie - Energy	1475 kJ / 348 kcal
Matières grasses - Fats	2,00 g
dont Acides gras saturés - For saturated fatty acids	0,30 g
Glucides - Carbohydrates	70,00 g
dont Sucres - For Sugars	2,50 g
Fibres alimentaires - Dietary fiber	3,00 g
Protéines - Proteins	11,00 g
Sel - Salt	0,00 g

Caractéristiques physico chimiques - Physico chemical characteristics

	Cible - Target:	Méthode -Method:
Humidité - Moisture (130°C - 2h):	≤ 12,5%	[NF ISO 712]
Activité de l'eau - Water Activity:	≤ 0,70	interne
Protéine sur sec - Proteins on dry basis (Nx5,7):	≥ 11%	[NF V03-750]
Acidité sur sec - Acidity on dry basis:	≤ 0,05%	[NF ISO 7305]
Matière minérale sur sec - Ash content on dry basis:	≤ 1,10%	[NF V03-720]
Indice de gonflement - Swell index:	≥ 2,2	[NFV50-001]
Couleur - Colour :	Jaune (b≥25 tol 24) Yellow	[L*a*b CIE 1976]
Grains bruns - Brown grains :	≤ 40grains/kg	interne

Granulométrie:	Min.	Max.	Méthode - Method: 190 tours/min
Refus au tamis - Residue on the sieve 2500µ		1	(%)
Refus au tamis - Residue on the sieve 2000µ		2	
Refus au tamis - Residue on the sieve 1600µ	25	40	
Refus au tamis - Residue on the sieve 1250µ	40	60	
Refus au tamis - Residue on the sieve 1000µ	5	25	
Refus au tamis - Residue on the sieve 630µ		4	
Via tamis-through sieve 630µ		2	

Contaminants - Contaminating factors

Mycotoxines - Mycotoxins

[CE N°1881/06 du - of 19/12/06; Recommendations Commission Européenne - European Commission Recommendations; Avis - Notice CSHPF]

Aflatoxines total Total aflatoxin	Aflatoxine B1 Aflatoxin B1	OchratoxineA OchratoxinA	DON	Zearalenone	
≤ 4 µg/kg	≤ 2 µg/kg	≤ 3 µg/kg	≤ 750 µg/kg	≤ 75 µg/kg	

Métaux lourds - Heavy metals

[CE N°1881/06 du - Of 19/12/06]

Plomb - Lead	Cadmium
≤ 200µg/kg	≤ 100µg/kg

Résidus pesticides - Residues of pesticides [CE N°834/2007]

< LMR: intrants autorisés en agriculture biologique - allowed inputs for organic farming

non détecté- not detected : autres pesticides - other pesticides

Caractéristiques microbiologiques - Microbiological characteristics[CE 2073/2005]

Critères de sécurité - Safety criteria:

	m	M	Echantillonnage - Sampling	
			n	c
Salmonella	Absence/25g		5	0

Critères d'hygiène des procédés - Process hygiene criteria:

	m	M	Echantillonnage - Sampling	
			n	c
Microorganismes aérobies 30°C Aerobic microorganisms 30°C	5000	50 000	5	2
Levures - Yeasts	10	100	5	2
Moisissures - Moulds	200	2000	5	2
Bacillus cereus	100	1000	5	2

Mesures indicatives d'utilisation du produit - Indicative measurements of product use

Verser 1 volume de couscous dans un plat .

Ajouter 1 volume d'eau bouillante salée.

Couvrir et laisser gonfler 5 à 7minutes.

Ajouter la matière grasse de votre choix. Egrener.

Sprinkle 1 volume of couscous into a dish.

Add 1 volume of boiling salted water.

Cover and leave to swell for 5 to 7 minutes.

Add the food-fat of your choice. Fluff up the couscous .

Conditions de conservation - Conditions of preservation

A conserver dans un endroit sec et frais à l'abri de la lumière

Keep in a dry cool place and protected from the light

DDM : 24 mois

BBD : 24 months