



3 038352 527606

Code article : 800361

DÉFINITION DE LA CATÉGORIE DE PRODUIT

Dénomination Légale : Graine de couscous de qualité supérieure

Poids Net : 5 kg

PCB : 1

Type d'emballage : sac kraft **recyclable**

LISTE DES INGRÉDIENTS

- 100% semoule de **BLÉ** dur de qualité supérieure.
- Contient du gluten. Peut contenir des traces de soja et de moutarde.



Lieu de fabrication : France

Origine de la matière première : Blé français

Le produit livré ainsi que ses constituants ne sont pas issus d'Organismes Génétiquement Modifiés (1), et n'ont subi aucun traitement d'ionisation.

(1) : Conformément à la réglementation en vigueur (directives n°49/2000/EC et 50/2000/EC) et en vue de l'application des derniers règlements publiés le 18/10/2003 au Journal Officiel de l'Union Européenne (n°1829/2003 et 1830/2003), nous vous confirmons qu'un étiquetage concernant les organismes génétiquement modifiés n'est pas nécessaire.

PRÉPARATION

Hydratation à chaud :

- 1 - Mettre l'eau à bouillir.
- 2 - Mettre un volume de couscous dans un saladier ou un plat et le couvrir à niveau de l'eau bouillante.
- 3 - Mélanger et laisser gonfler selon votre processus habituel.
- 4 - Avant le service, rajouter du beurre fondu et égrainer le couscous.

Préparation taboulé à froid :

- 1 - Mélanger 2,8 kg de préparation pour taboulé à 2 kg de couscous.
- 2 - 1h30 de réhydratation en chambre froide. 3 - Servir frais

Rendement : 2,5

QUANTITÉ PRÉVUE POUR PRÉPARER 62,5 PORTIONS.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Valeurs nutritionnelles :	Pour 100g de produit
Energie :	1546 kJ 366 kcal
Matières grasses	2,2 g
dont acides gras saturés	0,4 g
Glucides	74 g
dont sucres	4 g
Fibres alimentaires	3 g
Protéines	12 g
Sel	<0,01 g



Nutri-score :

↳ **Score nutritionnel***: - 4

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

*« Score et classement nutritionnels selon les critères définis dans l'Arrêté du 14 mars 2025 ».

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Critère	Cible	Méthode
Teneur en eau (% sur tel quel)	$\leq 12,5 \%$	NF ISO 712
Cendres (% sur sec)	$\leq 1,10 \%$	NF ISO 2171
Protéines (Nx5,7) (% sur sec)	$\geq 12,0\%$	NF V 03-050 (Coef. Conversion 5,7)
Acidité (% acide sulfurique sur sec)	$\leq 0,05 \%$	NF ISO 7305
Masse volumique apparente	$\geq 700 \text{ g/L}$	Mesurée au Nilémalitre
Gonflement	$\geq 2,20$ au bout d'1/2 heure	NF V 50-001
Granulométrie	Grain moyen : $< 1120 \mu\text{m} : \leq 15\%$ $1120 < < 2000 \mu\text{m} : \geq 80\%$ $>2000 \mu\text{m} : \leq 5\%$	

CARACTÉRISTIQUES 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

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Critère	Cible En Unités Formant Colonies (UFC)	Méthode
Staphylocoques pathogènes	$\square 10^2$ /g	NF EN ISO 6888-2
Salmonelles	Abs. /25g	NF EN ISO 6579
Escherichia coli	$\square 10^2$ /g	NF EN ISO 16649-2
Bacillus cereus	$\square 10^3$ /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 dans un endroit frais et sec (<25°C et <50%HR)

RÈGLEMENTATION

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

DONNÉES LOGISTIQUES

INFORMATIONS UNITÉ CONSOMMATEUR (UC)									
CODE INTERNE	DESIGNATION DE L'UC	EAN 13	POIDS BRUT	POIDS NET	DUREE DE VIE PRODUIT	CONTRAT GARANTI	DATE CLIENT	PROFONDEUR	DIMENSIONS LARGEUR HAUTEUR
800361	PZ CS MOYEN 5KG /1	3038352527808	5,048 KG	5 KG	730 Jours	425 Jrs		88 MM	185 MM 395 MM
NOMENCLATURE	DOUANIÈRE	PAYS DE FAB.	GROUPE DE MARCHANDISE	IFLS DE L'UC	PALETTE AU SOL OBLIGATOIRE	POIDS GERBÉ	PALETTE SUPPORT	EAN 13 DU COMPOSANT	
1902401000		FR	FR-PF-COUSCOUS	11003	NON	582 kg	PALETTE EUR 80X120		

INFORMATIONS UNITÉ D'EXPEDITION											
CODE INTERNE	DESIGNATION	GTIN	NBRE D'UC PAR UE	NBRE DE COLIS PAR PALETTE	NBRE DE COLIS PAR COUCHE	NBRE DE COUCHE PAR PALETTE	POIDS BRUT	POIDS NET	DIMENSIONS		
									PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR
CS	Colis	03038358008055	1				5,097 KG	5 KG	395 MM	185 MM	88 MM
PAL	Palette	03038357009480	108	108	12	9	575,909 KG	540 KG	1 200 MM	800 MM	924 MM