



3 038355 025000
Code article : 804577

DÉFINITION DE LA CATÉGORIE DE PRODUIT

Dénomination Légale : Couscous moyen de qualité supérieure BIO
Poids Net : 5kg
PCB : 1
Type d'emballage : Sac kraft **recyclable**

LISTE DES INGRÉDIENTS

- 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 EU



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

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 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

Nutri-score : 

🔗 Score nutritionnel* : - 5

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

*« Score et classement nutritionnels selon les critères définis dans l'Arrêté du 30 août 2019 ».

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Critère	Cible	Méthode
Humidité	$\leq 12,5 \%$	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)
Acidité grasse sur matière sèche	$< 0,05 \%$	NF ISO 7305
Masse volumique apparente	$> 700 \text{ g/L}$	mesurée au Nilémalitre
Gonflement	$> 2,20$ au bout d'1/2 heure	NF V 50-001
Granulométrie	Grain moyen : $< 1120 \mu\text{m} : < 20\%$ $1120 \mu\text{m} < < 2000 \mu\text{m} : > 75\%$ $2000 \mu\text{m} : < 5\%$	

CARACTÉRISTIQUES 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

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Critère	Cible En Unités Formant Colonies (UFC)	Méthode
Staphylocoques pathogènes	$\leq 10^2 \text{ /g}$	NF EN ISO 6888-2
Salmonelles	Abs. /25g	NF EN ISO 6579
Escherichia coli	$\leq 10^2 \text{ /g}$	NF EN ISO 16649-2
Bacillus cereus	$\leq 10^3 \text{ /g}$	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 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 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
804577	PZ BIO BLANC 5KG V2 /1	3038355025000	5,053 KG	5 KG	548 Jours	385 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	PROFONDEUR	DIMENSIONS LARGEUR HAUTEUR
CS	Colis	03038358212933	1				5,107 KG	5 KG	395 MM	185 MM 88 MM
PAL	Palette	03038357213313	108	108	12	9	578,856 KG	540 KG	1 200 MM	800 MM 924 MM