



Direction Qualité

COUSCOUS FIN OU MOYEN ZAKIA

Le 25/06/24

Version : 3

Page : 1/3

DEFINITION DE LA CATEGORIE DE PRODUIT

- **Dénomination Légale** : Graine de couscous (moyen ou fin).
- **Poids net** : 500g, 1 kg
- **Type d'emballage** : etui cartonsac papier
- **Raison Sociale** : PANZANI SAS – 141 COURS GAMBETTA 69003 LYON

LISTE DES INGREDIENTS

Ingrédients : 100% semoule de **BLÉ** dur de qualité supérieure.
Contient du gluten, peut contenir du soja et de la moutarde.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Valeurs nutritionnelles :	Pour 100g de produit
Energie :	1567 kJ 370 kcal
Matières grasses	2 g
dont acides gras saturés	0,4 g
Glucides	73 g
dont sucres	3 g
Fibres alimentaires	3,4 g
Protéines	13.2 g
Sel	< 0,05 g

🔗 **Score nutritionnel***: - 4

🔗 **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
Teneur en eau (% sur tel quel)	≤ 12,5 %	NF ISO 712
Cendres (% sur sec)	≤ 1,10 %	NF ISO 2171
Matières azotées sur matière sèche	≥ 12,0%	NF V 03-050 (Coef. conversion 5,7)
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 fin : <630 µm : <5% 630 µm < < 1120 µm : >80%	



Direction Qualité

COUSCOUS FIN OU MOYEN ZAKIA

Le 25/06/24

Version : 3

Page : 2/3

1120 μm : < 15%
Grain moyen :
< 1120 μm : $\leq$ 15%
1120 < < 2000 μm : $\geq$ 80%
>2000 μm : $\leq$ 5%

CARACTERISTIQUES 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

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Critère	Cible En Unités Formant Colonies (UFC)	Méthode
Staphylocoques pathogènes	$\leq 10^2$ /g	NF EN ISO 6888-2
Salmonelles	Abs. /25g	NF EN ISO 6579
Escherichia coli	$\leq 10^2$ /g	NF EN ISO 16649-2
Bacillus cereus	$\leq 10^3$ /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 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
- Règlement UE n°1169/2011 du 25/10/11 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires



Direction Qualité

COUSCOUS FIN OU MOYEN ZAKIA

Le 25/06/24

Version : 3

Page : 3/3

– Norme Couscous NF V 20-001