

Présentation

Définition	Semoule précuite, obtenue a partir de blé dur sélectionné de qualité STANDARD. Ce sont des semoules de qualité courante (type SSSF selon l'arrêté du 27 mai 1957)
Origine	France
Dénomination légale	Semoule de blé dur précuit
Process	Mouillage, Pré cuisson a la vapeur, séchage
Conservation	24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité
Conditionnement	Sac de 5Kg Code Article : 30567 / EAN : 303982600004 5

PALETTISATION Palettisation 5kg

Palettisation : 80 X 120 cm				
UVC par couche	Couches par palette	UVC Par palette	Poids net palette	Hauteur Totale palette
12	12	144	720 kg	135 cm

DUN 14 : 3 303982 600004 6

Caractéristiques physico-chimiques

Critères d'analyses	Moyenne/Tolérance	Méthodes
Humidité	12% / 13,5% max	NF V03707

Microbiologie

Il n'existe pas de réglementation concernant les exigences microbiologiques pour ce produit

Contaminants

Pesticides	Conforme à la réglementation en vigueur
Métaux lourds	Conforme à la réglementation en vigueur
Mycotoxines	Conforme à la réglementation en vigueur
OGM	Absence d'OGM, conforme à la réglementation CE n°1829/2003 et n°1830/2003 et leurs modifications
Allergènes	Contient : Gluten / Contamination croisée : Soja, moutarde
Ionisation	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée

Valeurs nutritionnelles

Energie	1491kJ/352kcal
Matières grasses	1,9g
Dont AG saturés	0,3g
Glucides	69g
Dont sucres	2,8g
Fibres	3,3g
Protéines	13g
Sel	0,02g

Valeurs données sur la base d'une analyse (pour 100 g de produit sec)

Applications

Mode de cuisson :

Plonger 75 à 100g de couscous par personne dans un même volume d'eau bouillante un peu salée. Laisser gonfler à couvert hors du feu jusqu'à absorption complète du liquide (environ 7min). S'utilise pour la préparation des taboulés, couscous ou en accompagnement.

Aspect après cuisson :

- Couleur : jaune
- Texture : les grains sont faciles à égrener et ne collent pas



Mentions légales

Cette fiche technique n'a pas de valeur contractuelle et n'a pour but que de donner un aperçu des spécifications et des avantages du produit. Pour recevoir des informations plus détaillées, nous vous invitons à prendre contact avec notre service commercial. La responsabilité de Vivien Paille ne saurait être engagée pour tous les inconvénients ou dommages inhérents à des conditions de stockage et / ou d'utilisation non conformes ou inadaptés au produit. Tous les éléments de cette fiche technique sont la propriété exclusive de Vivien Paille. En conséquence, vous ne pouvez en aucun cas et d'aucune manière, reproduire, représenter, diffuser, modifier, concéder tout ou partie de l'un des éléments de ce document sans l'accord préalable et exprès de Vivien Paille.

PRECOOKED COUSCOUS (MEDIUM GRAIN) STANDARD

Presentation	Definition	Precooked semolina stems from selected durum wheat of standard quality. This semolina is common quality (FSSS type mentioned in the law dated 27th may 1957)																			
	Origin	France																			
	Legal naming	Precooked durum wheat semolina																			
	Process	Moistening, precooking, drying																			
	Storage	24 months in a cool and dry place																			
	Packaging	5 Kg Bag Item Code : 30567 / EAN : 303982600004 5																			
	Palettizing	Palettizing 5kg	<table><tr><th colspan="5">Palettizing : 80 X 120 cm</th></tr><tr><th>Units per Layer</th><th>Layers per Pallet</th><th>Unites per Pallet</th><th>Net weight Pallet</th><th>Total pallet height</th></tr><tr><td>12</td><td>12</td><td>144</td><td>720 kg</td><td>135 cm</td></tr></table>			Palettizing : 80 X 120 cm					Units per Layer	Layers per Pallet	Unites per Pallet	Net weight Pallet	Total pallet height	12	12	144	720 kg	135 cm	DUN 14 : 3 303982 600004 6
Palettizing : 80 X 120 cm																					
Units per Layer	Layers per Pallet	Unites per Pallet	Net weight Pallet	Total pallet height																	
12	12	144	720 kg	135 cm																	
Physico chemical characteristics	<table><tr><th>Analysis</th><th>Average/Allowance</th><th>Methods</th></tr><tr><td>Moisture</td><td>12% / 13,5% max</td><td>NF V03707</td></tr></table>					Analysis	Average/Allowance	Methods	Moisture	12% / 13,5% max	NF V03707										
	Analysis	Average/Allowance	Methods																		
Moisture	12% / 13,5% max	NF V03707																			
Microbiology	There are no regulations concerning the microbiological requirements for this product.																				
Contamination	Pesticides	According to legislation in place																			
	Heavy metals	According to legislation in place																			
	Mycotoxins	According to legislation in place																			
	GMO	Absence of GMO in compliance with the regulations CE n°1829/2003 and n°1830/2003 and their modifications																			
	Allergens	Contains : Gluten Cross contamination possible : Soya, mustard																			
	Ionization	Absence of ionizing treatment on the delivered material																			

Nutritional values

Energy	1491kJ/352kcal
Fat	1,9g
Of which saturates	0,3g
Carbohydrates	69g
Of which sugar	2,8g
Fibers	3,3g
Proteins	13g
Salt	0,02g

Values given on the basis of an analysis (for 100 g of dry product)

Application

Cooking method :

Place 75 to 100g of couscous per person in the same amount of boiling, slightly salted water. Cover and leave to swell off the heat until the liquid is completely absorbed (about 7 minutes). Can be used to prepare tabbouleh, couscous or as a side dish.

Appearance after cooking :

- Colour: yellow
- Texture: the grains are easy to remove and do not stick



Legal disclaimer

This Technical sheet does not have a contractual value and gives an overview on specifications and benefits of the product. For more detailed information, please contact our sales department. Vivien Paille can not be held responsible for any inconvenience or damage involved by wrong or inappropriate storage and/or use. All information of this data sheet is the exclusive property of Vivien Paille. As a result, you may not and in any way, reproduce, perform, distribute, modify, license all or part of one of the parts of this document without the prior formal agreement of Vivien Paille.