



		<b>Documentation technique</b>	Page <b>1/2</b>
<b>CODE</b> <b>VERSION</b>	FT 1026 Officiel 05	<b>Couscous moyen QCM</b>	Date d'application 20/10/2023

<b>Dénomination légale de vente</b>	Couscous moyen de qualité courante		
<b>Liste d'ingrédients</b>	100% Semoule de <b>blé dur</b>		
<b>Allergènes</b>	Contient du gluten. Peut contenir des traces de moutarde et de soja. Pour les couscous 1kg : possibilité d'une contamination croisée avec l'œuf.		
<b>Valeurs nutritionnelles pour 100g de couscous sec</b>			
Energie		1523 kJ / 360 kcal	
Matières grasses		2,0 g	
Dont acides gras saturés		0,3 g	
Glucides		68 g	
Dont sucres		2,3 g	
Fibres alimentaires		4,5 g	
Protéines		13 g	
Sel		0,03 g	
<b>DDM</b>	Année en cours + 3 ans		
<b>Conditions de conservation</b>	A conserver dans un endroit frais et sec		
<b>Temps de cuisson</b>	5 minutes		
<b>Temps de réhydratation</b>	30 minutes (à froid) / 5-10 minutes (à chaud)		
<b>Origine</b>	Fabriqué en France.  Blé 100 % français		



<b>Caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques</b>			
<b>Teneur en cendres</b>	≤ 1,56 sur m.s.	<b>Collant</b>	Absence
<b>Humidité</b>	≤ 12,5%	<b>Texture</b>	Ferme et élastique, non farineuse et non pâteuse
<b>Acidité grasse</b>	≤ 0,07 % en H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> sur m.s.	<b>Odeur et saveur</b>	Franche, caractéristique du couscous
<b>Indice de gonflement</b>	> 2,20		
<b>Granulométrie</b>	<b>G ≥ 2000µm</b> : 0 - 5 % <b>G &lt; 630µm</b> : 0 - 1 %		

<b>Microbiologie/ Contaminants</b>			
<b>Microbiologie</b>			
<b>Flore totale mésophile</b>	≤ 100 000 col/g	<b>Staphylocoques à coagulase positive</b>	≤ 100 col/g
<b>Coliformes totaux</b>	≤ 1 000 col/g	<b>Salmonelles</b>	Absence /25g
<b>Coliformes thermotolérants</b>	≤ 100 col/g	<b>Levures</b>	≤ 1 000 col/g
<b>Anaérobies sulfito-réducteurs</b>	≤ 100 col/g	<b>Moisissures</b>	≤ 1 000 col/g
<b>Bacillus cereus</b>	≤ 1 000 col/g		
<b>Pesticides, mycotoxines, métaux lourds</b> : Le produit est conforme à la réglementation en vigueur.			
<b>OGM</b> : Le produit fini est conforme aux règlements européens n°1829/2003 et n°1830/2003 et leurs modifications.			
<b>Ionisation</b> : Le produit fini ne contient pas d'ingrédients ionisés.			

<b>Alimentarité</b>
L'emballage du produit est conforme à la réglementation en vigueur en particulièrement au règlement européen n°1935/2004 et ses modifications.

<b>Conditionnements possibles</b>
Sac de 5 kg ou 25kg

		<b>Technical documentation</b>	Page 2/2
CODE VERSION	FT 1026 Officiel 05	<b>Standard medium couscous</b> <b>QCM</b>	Date of application 20/10/2023

<b>Legal selling name</b>	Standard medium couscous		
<b>Ingredient</b>	100% <b>durum wheat</b> semolina		
<b>Allergens</b>	Contains gluten. May contain traces of mustard and soy. For 1kg couscous: possibility of cross-contamination with the egg.		
<b>Nutritional values for 100g of dry couscous</b>			
Energy		1523 kJ / 360 kcal	
Fat		2 g	
Of which saturates		0,3 g	
Carbohydrate		68 g	
Of which sugars		2,3 g	
Fibre		4,5 g	
Protein		13 g	
Salt		0,03 g	
<b>BBD</b>	Year in process+ 3 years		
<b>Method of preservation</b>	Keep in a fresh dry place		
<b>Cooking time</b>	5 minutes		
<b>Rehydration time</b>	30 minutes (in cool water)/ 5-10 minutes (in hot water)		
<b>Origin</b>	Made in France. 100%  Durum wheat : 100 % French		

<b>Chemical, physical and organoleptical characteristics</b>			
<b>Ash content</b>	≤ 1,56 % on d.m.	<b>Aspect</b>	No sticking
<b>Moisture</b>	≤ 12,5 %	<b>Texture</b>	firm and elastic, not farinaceous, not pasty
<b>Fat acidity</b>	≤ 0,07 % of H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> on d.m	<b>Odour &amp; savour</b>	Clear, characteristic of couscous
<b>Swelling rate</b>	> 2,20		
<b>Particules size</b>	<b>G ≥ 2000µm:</b> 0 - 5 % <b>G &lt; 630µm:</b> 0 - 1 %		

<b>Microbiology / Contaminants</b>			
<b>Microbiology</b>			
<b>Total mesophilic flora</b>	≤ 100 000 col/g	<b>Coagulase positive staphylococcus</b>	≤ 100 col/g
<b>Total coliforms</b>	≤ 1 000 col/g	<b>Salmonella</b>	Absence /25g
<b>Thermotolerant coliforms</b>	≤ 100 col/g	<b>Yeasts</b>	≤ 1 000 col/g
<b>Anaerobic sulfito-reducing bacterias</b>	≤ 100 col/g	<b>Moulds</b>	≤ 1 000 col/g
<b>Bacillus cereus</b>	≤ 1 000 col/g		
<b>Pesticids, mycotoxins, heavy metal:</b> The product is complying with the regulations in force.			
<b>OGM:</b> The product doesn't contain OGM component according to UE Regulations n°1829/2003 and n°1830/2003 and its amendments.			
<b>Ionisation:</b> The product doesn't contain ionised ingredients.			

<b>Food contact</b>
The packaging is complying with the regulations in force especially with the UE regulation n° 1935/2004 and its amendments..

<b>Possible packaging</b>
5kg or 25kg bags