



COUSCOUS MOYEN QS FERRERO - 5kg

MàJ :09/07/2026

Version : 1

Page 1 sur 3

DÉFINITION DE LA CATÉGORIE DE PRODUIT

Dénomination Légale : Graine de couscous de qualité courante moyen
Format : Moyen
Poids Net : 5kg
Type d'emballage : Sac kraft

LISTE DES INGRÉDIENTS

Ingrédients : 100% semoule de **BLÉ** dur de qualité courante moyenne. Contient du gluten.
Peut contenir des traces de soja et de moutarde.

Lieu de fabrication : France
Origine semoule : France
Origine blé : France

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Valeur nutritionnelles :	Pour 100g de produit
Energie kJ	1546 kJ
Energie kcal	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

Nutriscore :

👉 **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)
Granulométrie	< 1120 μm : $\leq 15\%$ Entre 1120 et 2000 μm : $\geq 80\%$ >2000 μm : $\leq 5\%$	

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Critère	Cible	Méthode
Aspect	Couleur jaune et homogène	Visuel
Goût et odeur	Caractéristique de la semoule	Dégustation
Texture	Texture en bouche élastique, ni farineuse, ni pâteuse	Dégustation

CARACTÉRISTIQUES 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

OGM : non concerné

Ionisation : non concerné

DDM – CONDITIONS DE CONSERVATION

- La DDM figure en clair sur tous les emballages et correspond à la date de conditionnement **+2 ans (Jour-Mois-Année)**.
- A conserver dans un endroit frais et sec (<25°C et <50% HR)

REGLEMENTATION

Conforme à :

- Arrêté « Pâtes-Semoules de blé dur » du 27/05/57
- 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