

Fiche Technique-Technical Specification

Définition du produit - Product definition

Code article - Item code: 41471

Couscous Standard moyen AS 5kg


Gamme - Range: Couscous standard

Grenaison - Grain size: Moyen - Medium

Origine géographique - Geographical origin: Fabriqué en France - Made in France par - by Alpina Savoie

Origines des matières premières - Sources of raw materials: Blé - Wheat France, UE- EU

Dénomination Légale - Legal designation: Couscous de qualité courante - Standard quality couscous

Ingrédients-Ingredients: semoule de blé dur - durum wheat semolina

Peut contenir des traces de soja - May contain traces of soja

Non OGM

Non ionisation.

No GMO

No ionization

Caractéristiques nutritionnelles pour 100g de produit sec - Nutrition facts for 100g of dry product

Energie - Energy	1526 kJ / 360 kcal
Matières grasses - Fats	2,00 g
dont Acides gras saturés - For saturated fatty acids	0,30 g
Glucides - Carbohydrates	72,00 g
dont Sucres - For Sugars	2,00 g
Fibres alimentaires - Dietary fiber	3,00 g
Protéines - Proteins	12,00 g
Sel - Salt	0,01 g

Caractéristiques physico chimiques - Physico chemical characteristics

	Cible - Target:	Méthode -Method:
Humidité - Moisture (130°C - 2h):	≤ 12,5%	[NF ISO 712]
Activité de l'eau - Water Activity:	≤ 0,70	interne
Protéine sur sec - Proteins on dry basis (Nx5,7):	≥ 12%	[NF V03-750]
Acidité sur sec - Acidity on dry basis:	≤ 0,07%	[NF ISO 7305]
Matière minérale sur sec - Ash content on dry basis:	≤ 1,56%	[NF V03-720]
Indice de gonflement - Swell index:	≥ 2,2	[NFV50-001]
Couleur - Colour :	Jaune (b≥30 tol 29) Yellow	[L*a*b CIE 1976]
Grains bruns - Brown grains :	≤ 40grains/kg	interne

Granulométrie:	Min.	Max.	Méthode - Method: 190 tours/min (%)
Refus au tamis - Residue on the sieve 2500μ		1	
Refus au tamis - Residue on the sieve 2000μ		4	
Refus au tamis - Residue on the sieve 1600μ	12	40	
Refus au tamis - Residue on the sieve 1250μ	40	60	
Refus au tamis - Residue on the sieve 1000μ	5	26	
Refus au tamis - Residue on the sieve 630μ		6,5	
Via tamis-through sieve 630μ		2	

Contaminants - Contaminating factors

Mycotoxines - Mycotoxins

[CE 1881/2006] / [2013/165 UE]

Aflatoxines total Total aflatoxin	Aflatoxine B1 Aflatoxin B1	OchratoxineA OchratoxinA	DON	Zearalenone	T2 HT2
≤ 4 µg/kg	≤ 2 µg/kg	≤ 3 µg/kg	≤ 750 µg/kg	≤ 75 µg/kg	≤ 25 µg/kg

Métaux lourds - Heavy metals

[CE N°1881/2006]

Plomb - Lead	Cadmium
≤ 200µg/kg	≤ 100µg/kg

Résidus pesticides - Residues of pesticides [CE N°396/2005]

Limite maximum résidus agriculture conventionnelle

Maximum residue limit conventional agriculture

Caractéristiques microbiologiques - Microbiological characteristics

Critères de sécurité -Safety criteria:

	m	M	Echantillonnage - Sampling	
			n	c
Salmonella	Absence/25g		5	0

Critères d'hygiène des procédés - Process hygiene criteria:

	m	M	Echantillonnage - Sampling	
	UFC/g	UFC/g	n	c
Microorganismes aérobies 30°C Aerobic microorganisms 30°C	5000	50 000	5	2
Levures - Yeasts	10	100	5	2
Moisissures - Moulds	200	2000	5	2
Bacillus cereus	100	1000	5	2

Mesures indicatives d'utilisation du produit - Indicative measurements of product use

Verser 1 volume de couscous dans un plat .
Ajouter 1 volume d'eau bouillante salée.
Couvrir et laisser gonfler 5 à 7minutes.
Ajouter la matière grasse de votre choix. Egrener.

Sprinkle 1 volume of couscous into a dish.
Add 1 volume of boiling salted water.
Cover and leave to swell for 5 to 7 minutes.
Add the food-fat of your choice. Fluff up the couscous .

Conditions de conservation - Conditions of preservation

A conserver dans un endroit sec et frais à l'abri de la lumière

Keep in a dry cool place and protected from the light

DDM : 24 mois

BBD : 24 months