



3 038352 507608

Code article : 800360

## DÉFINITION DE LA CATÉGORIE DE PRODUIT

Dénomination Légale : Graines de couscous moyen

Poids Net : 1,5 kg

PCB : 6

Type d'emballage : étui carton **recyclable**

## LISTE DES INGRÉDIENTS

- Ingrédients : 100% semoule de **BLE** dur de qualité courante.
- Contient du gluten. Peut contenir du soja et de la moutarde.

Lieu de fabrication : France

Origine de la matière première : Blé français



## PRÉPARATION

### Hydratation à chaud :

- 1 - Mettre l'eau à bouillir.
- 2 - Mettre un volume de couscous dans un saladier ou un plat pour un volume d'eau bouillante.
- 3 - Mélanger et laisser gonfler au minimum 5 min pour la réhydratation.
- 4 - Avant le service, rajouter du beurre fondu et égrainer le couscous.

### Préparation à froid :

- 1 – Recouvrir un volume de couscous pour un volume d'eau
- 2 - 1h30 de réhydratation en chambre froide.
- 3 – Assaisonner à convenance (selon la recette sélectionnée)
- 4 - Servir frais

Rendement : 2,5

QUANTITÉ PRÉVUE POUR PRÉPARER 62,5 PORTIONS.

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Valeurs nutritionnelles :	Pour 100g de produit
Energie :	1546 kJ 365 kcal
Matières grasses	2 g
dont acides gras saturés	0,4 g
Glucides	73 g
dont sucres	3 g
Fibres alimentaires	3,1 g
Protéines	12 g
Sel	0,02 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 ».

## CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Critère	Cible	Méthode
Teneur en eau (% sur tel quel)	≤ 12,5 %	NF ISO 712
Cendres (% sur sec)	≤ 1,40 %	NF ISO 2171
Protéines (Nx5,7) (% sur sec)	≥ 12,0%	NF V 03-050 (Coef. conversion 5,7)
Acidité (% acide sulfurique sur sec)	≤ 0,07 %	NF ISO 7305
Masse volumique apparente	≥ 700 g/L	mesurée au Niléalitre
Gonflement	≥ 2,20 au bout d'½ heure	NF V 50-001
Granulométrie	<b>Grain moyen :</b> < 1120 µm : ≤ 15% 1120 < < 2000 µm : ≥ 80% >2000 µm : ≤5%	

## CARACTÉRISTIQUES 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

## CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Critère	Cible En Unités Formant Colonies (UFC)	Méthode
Staphylocoques pathogènes	≤ 10 <sup>2</sup> /g	NF EN ISO 6888-2
Salmonelles	Abs. /25g	NF EN ISO 6579
Escherichia coli	≤ 10 <sup>2</sup> /g	NF EN ISO 16649-2
Bacillus cereus	≤ 10 <sup>3</sup> /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 dans un endroit frais et sec ( <25°C et <50%HR)

## RÈGLEMENTATION

### 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 et modification ultérieure concernant listéria
- Règlement UE n°1169/2011 du 25/10/11 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires
- Norme Couscous NF V 20-001

## DONNÉES LOGISTIQUES

INFORMATIONS UNITÉ CONSOMMATEUR (UC)									
CODE INTERNE	DESIGNATION DE L'UC	EAN 13	POIDS BRUT	POIDS NET	DUREE DE VIE PRODUIT	CONTRAT DATE GARANTI CLIENT	PROFONDEUR	DIMENSIONS LARGEUR	HAUTEUR
800360	PZ CS MOYEN 1,5KG C /6	3038352507608	1,560 KG	1,500 KG	24 Mois	14 Mois	75 MM	140 MM	222 MM
NOMENCLATURE DOUANIERE	PAYS DE FAB.	GROUPE DE MARCHANDISE	IFLS DE L'UC	PALETTE AU SOL OBLIGATOIRE	POIDS GERBÉ	PALETTE SUPPORT	EAN 13 DU COMPOSANT		
1902401000	FR	FR-PF-COUSCOUS	11003	OUI	582 kg	PALETTE EUR 80X120			

INFORMATIONS UNITÉ D'EXPEDITION											
CODE INTERNE	DESIGNATION	GTIN	NBRE D'UC PAR UE	NBRE DE COLIS PAR PALETTE	NBRE DE COLIS PAR COUCHE	NBRE DE COUCHE PAR PALETTE	POIDS BRUT	POIDS NET	PROFONDEUR	DIMENSIONS LARGEUR	HAUTEUR
CS	Colis	03038358008048	6				9,611 KG	9 KG	293 MM	235 MM	230 MM
PAL	Palette	03038357009473	312	52	13	4	525,211 KG	468 KG	1 200 MM	800 MM	1 070 MM