



Code article : 805417

DÉFINITION DE LA CATÉGORIE DE PRODUIT

Dénomination Légale : Graine de couscous moyen
Poids Net : 5 kg
PCB : 1
Type d'emballage : Sac kraft **recyclable**

Liste des ingrédients

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



Lieu de fabrication : Fabriqué en France
Origine de la matière première : Semoule et Blé origine 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.

PRÉPARATION

Hydratation à chaud :

- 1 - Mettre l'eau à bouillir.
- 2 - Mettre un volume de couscous dans un saladier ou un plat et le couvrir à niveau de l'eau bouillante.
- 3 - Mélanger et laisser gonfler selon votre processus habituel.
- 4 - Avant le service, rajouter du beurre fondu et égrainer le couscous.

Préparation taboulé à froid :

- 1 - Mélanger 2,8 kg de préparation pour taboulé à 2 kg de couscous.
- 2 - 1h30 de réhydratation en chambre froide.
- 3 - 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	3,4 g
Protéines	12 g
Sel	0 g

NUTRI-SCORE



Nutri-score :

Score nutritionnel* : - 4

Classement nutritionnel* (A/ B/ C/ D/ E) : A

*« Score et classement nutritionnels selon les critères définis dans l'Arrêté du 30 août 2019 ».

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
Matières azotées sur matière sèche	≥ 12,0%	NF V 03-050 (Coef. Conversion 5,7)
Acidité grasse sur matière sèche	≤ 0,07 %	NF ISO 7305
Masse volumique apparente	≥ 700 g/L	Mesurée au Niléalitre
Gonflement	≥ 2,20 au bout d'1/2 heure	NF V 50-001
Granulométrie	Grain moyen : < 1120 µm : ≤ 15% 1120 < < 2000 µm : ≥ 80% >2000 µm : ≤ 5%	

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Critère	Sur produit Sec	Sur produit réhydraté
Aspect	Teinte uniforme ambrée, jaune clair ou blanc crème	Aspect agréable
Gout et odeur	Odeur franche et saine	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 ² /g	NF EN ISO 6888-2
Salmonelles	Abs. /25g	NF EN ISO 6579
Escherichia coli	≤ 10 ² /g	NF EN ISO 16649-2
Bacillus cereus	≤ 10 ³ /g	NF EN ISO 7932



COUSCOUS DE QUALITÉ COURANTE ISSUS D'UNE EXPLOITATION À HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE – 5KG

AQF-FT-C001
MàJ :27/06/2025
Version : 2
Page : 4/4

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 50-001

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
805417	PZ CS MOYEN HVE 5KG	3038359011511	5,048 KG	5 KG	24 Mois	16 Mois	86 MM	185 MM	395 MM
NOMENCLATURE DOUANIÈRE	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	NON	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	03038358218676	1				5,097 KG	5 KG	395 MM	185 MM	86 MM
PAL	Palette	03038357240074	108	108	12	9	575,775 KG	540 KG	1 200 MM	800 MM	774 MM