

## Présentation

<b>Définition</b>	Couscous gros de qualité courante, obtenu à partir de blé dur
<b>Origine</b>	UE, Canada, USA, Australie
<b>Dénomination légale</b>	Couscous (Semoule de blé dur précuit)
<b>Process</b>	Extrusion
<b>Conservation</b>	24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité

## Caractéristiques physico-chimiques

Critères d'analyses	Moyenne/Tolérance	Méthodes
Humidité	12% / 13,5% max	NF V03707

## Microbiologie

Il n'existe pas de réglementation concernant les exigences microbiologiques pour ce produit

## Contaminants

<b>Pesticides</b>	Conforme à la réglementation en vigueur
<b>Métaux lourds</b>	Conforme à la réglementation en vigueur
<b>Mycotoxines</b>	Conforme à la réglementation en vigueur
<b>OGM</b>	Absence d'OGM, conforme à la réglementation CE n°1829/2003 et n°1830/2003 et leurs modifications
<b>Allergènes</b>	Gluten
<b>Ionisation</b>	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée

## Valeurs nutritionnelles

<b>Energie</b>	1526kJ/360kcal
<b>Matières grasses</b>	2g
<b>Dont AG saturés</b>	0,3g
<b>Glucides</b>	72g
<b>Dont sucres</b>	2g
<b>Fibres</b>	12g
<b>Protéines</b>	3g
<b>Sel</b>	0,01g

Valeurs données sur la base d'une analyse (pour 100 g de produit sec)

## Applications

### Mode de cuisson :

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

### Aspect après cuisson :

- Couleur : crème
- Texture : les grains sont faciles à égrainer et ne collent pas



## Mentions légales

Cette fiche technique n'a pas de valeur contractuelle et n'a pour but que de donner un aperçu des spécifications et des avantages du produit. Pour recevoir des informations plus détaillées, nous vous invitons à prendre contact avec notre service commercial. La responsabilité de Vivien Paille ne saurait être engagée pour tous les inconvénients ou dommages inhérents à des conditions de stockage et / ou d'utilisation non conformes ou inadaptés au produit. Tous les éléments de cette fiche technique sont la propriété exclusive de Vivien Paille. En conséquence, vous ne pouvez en aucun cas et d'aucune manière, reproduire, représenter, diffuser, modifier, concéder tout ou partie de l'un des éléments de ce document sans l'accord préalable et exprès de Vivien Paille.