



CODE FT 1116
VERSION Officiel 03

Couscous fin QC

Date d'application
20/10/2023

Informations produit

Dénomination légale de vente	Couscous fin de qualité courante	
Liste d'ingrédients	100% Semoule de blé dur	
Allergènes	Contient du gluten. Fabriqué dans une usine qui utilise des œufs. Peut contenir des traces de moutarde et de soja.	
Valeurs nutritionnelles pour 100g de couscous sec		
Energie	1523 kJ / 360 kcal	
Matières grasses	2,0 g	
Dont acides gras saturés	0,3 g	
Glucides	68 g	
Dont sucres	2,3 g	
Fibres alimentaires	4,5 g	
Protéines	13 g	
Sel	0,03 g	
DDM	Année en cours + 3 ans	
Conditions de conservation	A conserver dans un endroit frais et sec	
Temps de cuisson	5 minutes	
Temps de réhydratation	30 minutes (à froid) / 5-10 minutes (à chaud)	
Origine	Fabriqué en France.  Blé 100 % français	

Caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques

Teneur en cendres	≤ 1,56 sur m.s.	Collant	Absence
Humidité	≤ 12,5%	Texture	Ferme et élastique, non farineuse et non pâteuse
Acidité grasse	≤ 0,07 % en H ₂ SO ₄ sur m.s.	Odeur et saveur	Franche, caractéristique du couscous
Indice de gonflement	/		
Granulométrie	G ≥ 2000µm : 0% – 2% G ≥ 1180µm : 0% – 15% G < 630µm : 0% - 10%		

Microbiologie/ Contaminants

Microbiologie

Flore totale mésophile	≤ 100 000 UFC/g	Staphylocoques à coagulase positive	≤ 100 UFC/g
Coliformes totaux	≤ 1 000 UFC/g	Salmonelles	Absence /25g
Coliformes thermotolérants	≤ 100 UFC/g	Levures	≤ 1 000 UFC/g
Anaérobies sulfite-réducteurs	≤ 100 UFC/g	Moisissures	≤ 1 000 UFC/g
Bacillus cereus	≤ 1 000 UFC/g		

Pesticides, mycotoxines, métaux lourds : Le produit est conforme à la réglementation en vigueur.

OGM : Le produit fini est conforme aux règlements européens n°1829/2003 et n°1830/2003 et leurs modifications.

Ionisation : Le produit fini ne contient pas d'ingrédients ionisés.

Alimentarité

L'emballage du produit est conforme à la réglementation en vigueur en particulièrement au règlement européen n°1935/2004 et ses modifications.

Conditionnements possibles

Sacs de 5kg, 25 kg, Big Bag

PASTACORP OURSCAMP



8, rue de la justice - 60138 CHIRY OURSCAMP - Tél. 03 44 75 74 00 - Fax 03 44 75 74 09

CODE FT 1116
VERSION Officiel 03

Standard fine couscous QC

Date of application
20/10/2023

Product information

Legal selling name	Standard fine couscous		
Ingredient	100% durum wheat semolina		
Allergens	Contains gluten. Produced in a factory using eggs. May contain traces of mustard and soy.		
Nutritional values for 100g of dry couscous			
Energy	1523 kJ / 360 kcal		
Fat	2,0 g		
Of which saturates	0,3 g		
Carbohydrate	68 g		
Of which sugars	2,3 g		
Fibre	4,5 g		
Protein	13 g		
Salt	0,03 g		
BBD	Year in process+ 3 years		
Method of preservation	Keep in a fresh dry place		
Cooking time	5 minutes		
Rehydration time	30 minutes (in cool water)/ 5-10 minutes (in hot water)		
Origin	Made in France. 100% Durum wheat : 100 % French 		

Chemical, physical and organoleptical characteristics

Ash content	≤ 1,56 % on d.m.	Aspect	No sticking
Moisture	≤ 12,5 %	Texture	firm and elastic, not farinaceous, not pasty
Swelling rate	/	Odour & savour	Clear, characteristic of couscous
Fat acidity	≤ 0,07 % of H ₂ SO ₄ on d.m.		
Particules size	G ≥ 2000µm : 0% – 2% G ≥ 1180µm : 0% – 15% G < 630µm : 0% - 10%		

Microbiology / Contaminants

Microbiology

Total mesophilic flora	≤ 100 000 UFC/g	Coagulase positive staphylococcus	≤ 100 UFC/g
Total coliforms	≤ 1 000 UFC/g	Salmonella	Absence /25g
Thermotolerant coliforms	≤ 100 UFC/g	Yeasts	≤ 1 000 UFC/g
Anaerobic sulfito-reducing bacterias	≤ 100 UFC/g	Moulds	≤ 1 000 UFC/g
Bacillus cereus	≤ 1 000 UFC/g		

Pesticids, mycotoxins, heavy metal: The product is complying with the regulations in force.

OGM: The product doesn't contain OGM component according to UE Regulations n°1829/2003 and n°1830/2003 and its amendments.

Ionisation: The product doesn't contain ionised ingredients.

Food contact

The packaging is complying with the regulations in force especially with the UE regulation n° 1935/2004 and its amendments..

Possible packaging

5 kg, 25 kg bag, Big Bag