


CODE FT 0046
VERSION Officiel 05

Couscous moyen QSM BIO

Date d'application
12/09/2023

Dénomination légale de vente	Couscous moyen de qualité supérieure à la semoule de blé dur issue de l'agriculture biologique
Liste d'ingrédients	100% Semoule de blé dur* de qualité supérieure. *Produit issu de l'agriculture biologique
Allergènes	Contient du gluten. Peut contenir des traces de moutarde, de soja et de lupin.
Certification	Certifié par Ecocert France SAS – BP47 – 32600 L'ISLE JOURDAIN FR-BIO-01
Valeurs nutritionnelles pour 100g de couscous sec	
Energie	1510 kJ / 356 kcal
Matières grasses	1,9 g
Dont acides gras saturés	0,3 g
Glucides	70 g
Dont sucres	2,1 g
Fibres alimentaires	3,5 g
Protéines	13 g
Sel	0,020 g
	
DLUO	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 d'origine UE (France, Espagne, Italie et Grèce)

Caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques

Teneur en cendres	≤ 1,10 sur m.s.	Collant	Absence
Humidité	≤ 12,5%	Texture	Ferme et élastique, non farineuse et non pâteuse
Acidité grasse	≤ 0,05 % en H ₂ SO ₄ sur m.s.	Odeur et saveur	Franche, caractéristique du couscous
Indice de gonflement	> 2,20		
Granulométrie	G ≥ 2000µm : 0% - 5% G < 1000µm : / G < 630µm : 0% - 1%		

Microbiologie/ Contaminants

Microbiologie

Flore totale mésophile	≤ 100 000 col/g	Staphylocoques à coagulase positive	≤ 100 col/g
Coliformes totaux	≤ 1 000 col/g	Salmonelles	Absence /25g
Coliformes thermotolérants	≤ 100 col/g	Levures	≤ 1 000 col/g
Anaérobies sulfito-réducteurs	≤ 100 col/g	Moisissures	≤ 1 000 col/g
Bacillus cereus	≤ 1 000 col/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 et n°1830 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

Sac 5kg

		Technical documentation	Page 2/2
CODE VERSION	FT 0046 Officiel 05	Superior medium couscous QSM BIO	Date of application 12/09/2023

Legal selling name	High quality durum wheat pasta from organic farming
List of ingredients	100% High quality durum wheat* semolina. *From organic farming
Allergens	Contains gluten. May contain traces of mustard, soy and lupine.
Certification	Certified by Ecocert France SAS – BP47– 32600 L'ISLE JOURDAIN FR-BIO-01

Nutritional values for 100g of dry couscous	
Energy	1510 kJ / 356 kcal
Fat	1.9 g
Of which saturates	0.3 g
Carbohydrate	70 g
Of which sugars	2.1 g
Fibre	3.5 g
Protein	13 g
Salt	0.020 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 of EU origin (France, Spain, Italy and Greece)

Chemical, physical and organoleptical characteristics			
Ash content	≤ 1,10 % on d.m.	Aspect	No sticking
Moisture	≤ 12,5 %	Texture	firm and elastic, not farinaceous, not pasty
Fat acidity	≤ 0,05 % of H ₂ SO ₄ on d.m.	Odour & savour	Clear, characteristic of couscous
Swelling rate	> 2,20		
Particules size	G ≥ 2000µm: 0% - 5% G < 1000µm : / G < 630µm: 0% - 1%		

Microbiology / Contaminants			
Microbiology			
Total mesophilic flora	≤ 100 000 col/g	Coagulase positive staphylococcus	≤ 100 col/g
Total coliforms	≤ 1 000 col/g	Salmonella	Absence /25g
Thermotolerant coliforms	≤ 100 col/g	Yeasts	≤ 1 000 col/g
Anaerobic sulfito-reducing bacterias	≤ 100 col/g	Moulds	≤ 1 000 col/g
Bacillus cereus	≤ 1 000 col/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	
5kg paper bag	