


CODE FT 1077
 VERSION Officiel 04

Couscous moyen QCM HVE

Date d'application
 20/10/2023

Dénomination légale de vente	Couscous moyen de qualité courante	
Gencod	3660861906759	
Liste d'ingrédients	100% Semoule de blé dur Blé dur issu d'exploitations certifiées Haute Valeur Environnementale	
Allergènes	Contient du gluten. 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	> 2,20		
Granulométrie	G ≥ 2000µm: 0 - 5 % G < 1000µm: 0 - 15 % 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°1829/2003 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
Sac de 5 kg

PASTACORP OURSCAMP

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

CODE FT 1077 VERSION Officiel 04	Standard medium couscous QCM HVE	Date of application 20/10/2023
-------------------------------------	---	-----------------------------------

Legal selling name	Standard medium couscous
Gencod	3660861906759
Ingredient	100% durum wheat semolina Durum wheat from farms certified High Environmental Value
Allergens	Contains gluten. May contain traces of mustard and soy.

Nutritional values for 100g of dry couscous

Energy	1523 kJ / 360 kcal
Fat	2 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 (à froid) / 5-10 minutes (à chaud)
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
Fat acidity	≤ 0,07 % 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: 0 - 15 % 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 bags

PASTACORP OURSCAMP

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