



## **CARRET MUNOS - FICHE TECHNIQUE :** **Couscous complet BIOLOGIQUE**



<b><u>Présentation</u></b>
<b>Désignation commerciale</b> : couscous Complet BIOLOGIQUE
<b>Marque</b> : CARRET MUNOS
<b>Description du produit</b> : agglomération de semoule de blé dur complète.
<b>Ingrédient(s) %</b> : 100% semoule de blé dur complète d'origine BIOLOGIQUE
<b>Additifs %</b> : Néant
<b>Conservateurs</b> : Néant
<b>Origine de la matière première</b> : Espagne
<b>Période de récolte</b> : Juillet - août
<b>Origine de la fabrication</b> : France
<b>Désignation du process de fabrication</b> : Formation du grain de couscous, cuisson vapeur, séchage.
<b>DLUO</b> : 24 mois
<b>DLC</b> : 24 mois

<b><u>Caractéristiques organoleptiques</u></b>
<b>Aspect /Texture</b> : Grains calibrés, homogènes, souples en bouche après humidification.
<b>Couleur</b> : brun foncé
<b>Odeur</b> : semoule de blé dur
<b>Goût</b> : Blé dur

<b><u>Caractéristiques physiques</u></b>
<b>Granulométrie</b> : ➤ ≥85% entre 1 et 2 mm
<b>Densité</b> : +/- 690 g/l
<b>Humidité</b> : ≤12.5 %
<b>Corps étrangers</b> : absence de corps étrangers de diamètre supérieur à 2mm (maille carrée)



## CARRET MUNOS - FICHE TECHNIQUE : Couscous complet BIOLOGIQUE



<b>Caractéristiques nutritionnelles pour 100g</b>	
<b>Glucides :</b>	67g
dont sucres :	4g
<b>Matières grasses:</b>	2.4g
Acides gras saturés	0.5g
Acides gras monoinsaturés	0.6g
Acides gras polyinsaturés	1.4g
<b>Fibres alimentaires :</b>	7.6g
<b>Protéines :</b>	12g
<b>Sel :</b>	traces
<b>Valeur énergétique :</b>	356 Kcal soit 1508 kJ

<b>Caractéristiques sanitaires</b>	<b>Critères microbiologiques</b>	<b>Résidus</b>	
<b>Flore aérobie mésophile :</b>	<10	<b>Pesticides :</b>	<0.01mg/kg
<b>Coliformes totaux :</b>	<10	<b>Mycotoxines :</b>	<1µg/kg
<b>Coliformes fécaux :</b>	<10	<b>Métaux lourds :</b>	Cadnium : <0.01mg/kg, Plomb <0.04mg/kg
<b>Escherichia coli :</b>	<10	<b>OGM :</b>	Absence
<b>Staphylococcus aureus :</b>	<100	<b>Ionisation :</b>	Absence
<b>Salmonelles :</b>	Absence	<b>Irradiation :</b>	Absence
<b>Levures/Moisissures :</b>	<40MD	<b>Dioxine :</b>	<0.01mg/kg

### **Info +**

**Mode de stockage avant ouverture du produit :** Conserver dans un endroit sec.

**Mode de conservation après ouverture du produit :** Conserver dans un endroit sec et à l'abri de la lumière.

**Date limite d'utilisation après ouverture :** DLUO 2 ans

#### **Conseils de préparation traditionnelle:**

Humidifier avec de l'eau salée. Poids de couscous = poids de l'eau.

Mélanger et laisser reposer. Egrainer dans un couscoussier et cuire 10 minutes à partir du moment où la vapeur traverse le couscous.

#### **Conseils de préparation rapide :**

Humidifier avec de l'eau salée. Poids de couscous = poids de l'eau. Graisser légèrement, remuer, couvrir le plat avec un film et mettre au micro-ondes 3 minutes. Retirer, ajouter une noix de beurre, égrainer avec une fourchette.



## CARRET MUNOS - FICHE TECHNIQUE : Couscous complet BIOLOGIQUE



☞ Conformément à la directive 2003/89/CE :

<u>Allergènes</u>	Absence	Présence naturelle ou aditif	Présence par contamination croisée	Présence sur le site
<b>Céréales contenant du gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides) <b>et produits à base de céréales</b>		Gluten (naturelle)		
<b>Crustacés et produits à base de crustacés</b>				
<b>Œufs et produits à base d'œufs</b>				
<b>Poissons et produits à base de poissons</b>				
<b>Arachide et produits à base d'arachide</b>				
<b>Soja et produits à base de soja</b>				
<b>Lait et produits à base de lait</b> (y compris lactose)				
<b>Fruits à coque</b> (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistache, noix de Macadamia) <b>et produits à base de ces fruits</b>				
<b>Céleri et produits à base de céleri</b>				
<b>Moutarde et produits à base de moutarde</b>				
<b>Graines de sésame et produits à base de sésame</b>				
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO <sup>2</sup>				
<b>Lupin et produits à base de lupin</b>				

### Conditionnement :

Sachet de 500g – carton de 18x500g

Sac de 5kg

Sac de 25kg