



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



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

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

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



## 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