



CARRET MUNOS - FICHE TECHNIQUE : Couscous de petit épeautre BIOLOGIQUE



<u>Présentation</u>
Désignation commerciale : couscous d'épeautre BIOLOGIQUE, au Petit Epeautre de Sault
Marque : CARRET MUNOS
Description du produit : agglomération de grains de farine de petit épeautre.
Ingrédient(s) % : 100% farine de petit épeautre d'origine BIOLOGIQUE
Additifs % : Néant
Conservateurs : Néant
Origine de la matière première : France (84)
Période de récolte : Juillet - août
Origine de la fabrication : France
Désignation du process de fabrication : Formation du grain de couscous, cuisson vapeur, séchage.
DLUO : 24 mois
DLC : 24 mois

<u>Caractéristiques organoleptiques</u>
Aspect /Texture : Grains calibrés, homogènes, souples en bouche après humidification.
Couleur : Brun
Odeur : noisette
Goût : épeautre, noisette

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



CARRET MUNOS - FICHE TECHNIQUE : Couscous de petit épeautre BIOLOGIQUE



Caractéristiques nutritionnelles pour 100g	
Glucides :	64g
dont sucres :	4.2g
Protéines :	12g
Matières grasses:	3.9g
Acides gras saturés	0.6g
Acides gras monoinsaturés	1.3g
Acides gras polyinsaturés	2.0g
Fibres alimentaires :	8.8g
Protéines :	12g
Sel :	traces
Valeur énergétique :	356Kcal soit 1505 kJ

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

Volume de couscous = volume de l'eau

Mélanger et laisser reposer. Egrainer dans un couscoussier et cuire 12 minutes à partir du moment où la vapeur traverse le couscous.

Conseils de préparation rapide (micro-ondes) :

Verser un volume équivalent d'eau-bouillante salée avec 1cc d'huile sur le couscous. Laisser gonfler 3 min couvert au micro-ondes. Egrainer à la fourchette. Ajouter du beurre. Laisser reposer 2 minutes.

Conseils : des temps de repos allongés avant et après cuisson permettent plus de légèreté !



CARRET MUNOS - FICHE TECHNIQUE : Couscous de petit épeautre BIOLOGIQUE



☞ Conformément à la directive 2003/89/CE :

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

Conditionnement :

- carton de 18 Sachets de 500 g, soit 9 kg
 - Sac de 5kg
- Conditionnement, autre, à la demande