



## FICHE TECHNIQUE

QUA-ENR 05

Date de création : 26/10/2020

Date de mise à jour : 03/11/2020

Version n°2

Page 1/2

Version Fiche technique MAJ 31/08/2022 (INT V3)

# COUSCOUS MEDITERRANEEN BIOLOGIQUE

Description :	Couscous blanc avec épices et fruits secs.																
Code article :	02150 : en 5kg																
Ingrédients :	<b>COUSCOUS BLANC*</b> (blé*, eau), raisins secs sultanines*, oignons morceaux*, ail en granulés*, persil*, sel de mer, poivrons rouges en granulés*, carottes en granulés*, épices couscous (Fenugrec*, coriandre*, persil*, paprika fort*, ail*, carvi*, gingembre*, fenouil*, cumin*, poivre noir*, curcuma*). <i>* Ingrédients issus de l'agriculture biologique.</i>																
Origines possibles :	<b>Matières Premières :</b> <u>Couscous</u> : France, Italie, Allemagne, Autriche <u>Raisins</u> :Turquie, Ouzbékistan, Pakistan <u>Épices couscous</u> : transformation France <u>Sel de mer</u> : Portugal, Espagne, Grèce <u>Oignons</u> : Egypte, Autriche, Allemagne, Chine <u>Ail</u> : Chine <u>Poivrons rouges</u> : Chine, Egypte <u>Persil</u> :Allemagne <u>Carotte</u> : Chine <b>Transformation</b> : France																
Valeurs nutritionnelles (pour 100g) :	<table border="1"><tr><td><b>Energie :</b></td><td><b>1385 kJ - 331kcal</b></td></tr><tr><td><b>Lipides :</b></td><td>2.23g</td></tr><tr><td><b>Dont acides gras saturés :</b></td><td>0.34g</td></tr><tr><td><b>Glucides :</b></td><td>65g</td></tr><tr><td><b>Dont Sucres :</b></td><td>13g</td></tr><tr><td><b>Fibres :</b></td><td>4g</td></tr><tr><td><b>Protéines :</b></td><td>11g</td></tr><tr><td><b>Sel :</b></td><td>0.37g</td></tr></table>	<b>Energie :</b>	<b>1385 kJ - 331kcal</b>	<b>Lipides :</b>	2.23g	<b>Dont acides gras saturés :</b>	0.34g	<b>Glucides :</b>	65g	<b>Dont Sucres :</b>	13g	<b>Fibres :</b>	4g	<b>Protéines :</b>	11g	<b>Sel :</b>	0.37g
<b>Energie :</b>	<b>1385 kJ - 331kcal</b>																
<b>Lipides :</b>	2.23g																
<b>Dont acides gras saturés :</b>	0.34g																
<b>Glucides :</b>	65g																
<b>Dont Sucres :</b>	13g																
<b>Fibres :</b>	4g																
<b>Protéines :</b>	11g																
<b>Sel :</b>	0.37g																
Caractéristiques organoleptiques :	<u>Aspect</u> : Couscous avec mélange homogène d'épices et raisins. <u>Odeur</u> : typique <u>Goût</u> : typique																
Caractéristiques physico-chimiques :	<table border="1"><tr><td>Humidité : &lt;18%</td><td></td></tr><tr><td>Granulométrie couscous</td><td></td></tr><tr><td>- &gt;2000µm</td><td>0 – 3 %</td></tr><tr><td>- &lt;1000 &lt; µm &lt;1000</td><td>76 – 88 %</td></tr><tr><td>- 630 &lt; µm &lt;1000</td><td>12 – 20 %</td></tr><tr><td>- &lt; 630 µm</td><td>0 – 1 %</td></tr></table>	Humidité : <18%		Granulométrie couscous		- >2000µm	0 – 3 %	- <1000 < µm <1000	76 – 88 %	- 630 < µm <1000	12 – 20 %	- < 630 µm	0 – 1 %				
Humidité : <18%																	
Granulométrie couscous																	
- >2000µm	0 – 3 %																
- <1000 < µm <1000	76 – 88 %																
- 630 < µm <1000	12 – 20 %																
- < 630 µm	0 – 1 %																
Caractéristiques microbiologiques :	<table border="1"><tr><td>Salmonelles</td><td>Absence /25g</td></tr></table>	Salmonelles	Absence /25g														
Salmonelles	Absence /25g																
Conservation :	Dans un endroit frais (<20°C) et sec (humidité <65%)																
DDM :	12 mois à date de production																
Garanties sans OGM :	Selon le règlement cadre (CE) n°834/2007 et n°889/2008,																
Garanties sans ionisation :	Selon la directive 1999/2 CEE du 22/02/1999 règlement CE 967																
Alimentarité des emballages :	Nos emballages sont conformes au règlement 1935/2004 du 27/10/2004 et à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, à savoir, le décret n°2007-766 du 10/05/2007, abrogeant partiellement le décret modifié n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux. De plus, nos fournisseurs s'engagent à																





## FICHE TECHNIQUE

QUA-ENR 05

Date de création : 26/10/2020

Date de mise à jour : 03/11/2020

Version n°2

Page 2/2

### Version Fiche technique MAJ 31/08/2022 (INT V3)

	respecter le décret n° 98-638 du 20 juillet 1998 et le règlement 10-2011/UE.
Garanties sans nanotechnologie et nanomatériaux :	selon le règlement N°1169/2011/CE, le décret français n°2012-232 du 17 février 2012, l'arrêté du 6 août 2012
Contaminants :	La fixation des teneurs maximales pour certains contaminants (métaux lourds, mycotoxines, nitrates, dioxines, PCB, mélamines..) sont conformes au règlement CE 1881/2006 et ses mises à jour.
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire en vigueur

Allergènes	Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif ou de supports: OUI/NON	Risque de contamination croisée. OUI/NON
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	<b>OUI</b>	
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON
Œufs et produits à base d'œufs	NON	NON
Poissons et produits à base de poissons	NON	NON
Arachides et produits à base d'arachides	NON	NON
Soja et produits à base de soja	NON	<b>OUI</b>
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	NON	NON
Fruits à coques et produits à base de ces fruits	NON	<b>OUI</b>
Céleri et produits à base de céleri	NON	<b>OUI</b>
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	<b>OUI</b>
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	NON
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO <sub>2</sub>	NON	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusques	NON	NON

*Les renseignements de cette fiche sont basés sur l'état de nos connaissances relatives au produit concerné à la date indiquée. Ils sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas notre responsabilité. Ils ne vous dispensent en aucun cas des obligations vous incombant en matière d'hygiène et de sécurité.*

