

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

FT CO 081

Indice de révision

P

Edition: 9/10/20

# COUSCOUS COMPLET BIOLOGIQUE

#### **DEFINITION**

Le Couscous complet est obtenu à partir de semoule de blé dur complète biologique. Celle-ci est humidifiée, agglomérée par roulage, soumise à une précuisson à la vapeur puis séchée et calibrée.

# LISTE DES INGREDIENTS

100 % semoule de **blé** dur complète\* (**gluten**)

Produit issu de l'agriculture biologique certifié bio par Ecocert FR-BIO 01 – N/N° identification ECOCERT : 44/20349

#### **DENOMINATION LEGALE DU PRODUIT**

Semoule de blé dur complète biologique précuite à la vapeur

#### **ALLERGENES**

Etui 400 g - <b>1</b>	Sac 5 kg - 2	Sac 25 kg - <b>3</b>
Traces possibles de soja*	Traces possibles de soja	Pas dce traces de contaminaion croisée
* Exempté d'étiquetage si vendu en Europe		par des allergènes identifiées)

	Present dans le	1	2	3
	produits ? Oui / Non	Risque contamination croisée ?		? Oui / Non
* LAIT et/ou produits à base de lait	Non	Non	Non	Non
Caséine/Caséiniers de sodium	Non	Non	Non	Non
Protéines de lait de vache	Non	Non	Non	Non
Lactose	Non	Non	Non	Non
* ŒUFS et/ou produits à base d'œufs	Non	Non	Non	Non
* SOJA et/ou produits à base de soja (Protéines de soja, huile de soja)	Non	Oui*	Oui	Non
* CEREALES contenant du GLUTEN :	Oui	/	/	/
Blé	Oui	/	/	/
Seigle	Non	Oui	Oui	Oui
Triticale	Non	Non	Non	Non
Orge	Non	Oui	Oui	Oui
Avoine	Non	Non	Oui	Non
Epeautre	Non	Oui	Oui	Oui
Kamut	Non	Non	Non	Non
Autres:	Non	Non	Non	Non
* POISSON et/ou produits à base de poisson	Non	Non	Non	Non
* CRUSTACES et/ou produits à base de crustacés	Non	Non	Non	Non
* MOLLUSQUES et produits à base de mollusques	Non	Non	Non	Non
* FRUITS A COQUE et dérivés :				
Amande	Non	Non	Non	Non
Noix	Non	Non	Non	Non
Noix de cajou	Non	Non	Non	Non
Noix du Brésil	Non	Non	Non	Non
Noix de macadamia	Non	Non	Non	Non
Noix de pécan	Non	Non	Non	Non
Noisette	Non	Non	Non	Non
Pistache	Non	Non	Non	Non
Châtaigne	Non	Non	Non	Non
Autres:	Non	Non	Non	Non
* ARACHIDE et/ou produits à base d'arachide	Non	Non	Non	Non
* Anhydrides sulfureux et SULFITES (E220 → E227) > 10ppm (Préciser la quantité	Non	Non	Non	Non
maximale en mg/kg)				
* CELERI et/ou produits à base de céleri	Non	Non	Non	Non
* MOUTARDE et produits à base de moutarde	Non	Non	Non	Non
* LUPIN et produits à base de lupin	Non	Non	Non	Non
* SESAME et/ou produits à base de sésame	Non	Non	Non	Non
* PIGNON DE PIN	Non	Non	Non	Non
* LATEX NATUREL	Non	Non	Non	Non

Responsable Qualité:



<sup>\*</sup> Ingrédient issu de l'Agriculture Biologique.



SPECIFICATIONS TECHNIQUES

FT CO 081

Indice de révision

P

Edition : 9/10/20

# COUSCOUS COMPLET BIOLOGIQUE

### **DECLARATION D'ORIGINE**

Origine de fabrication du produit fini : Fabriqué en France

Origine semoule de blé dur complète bio : UE

## CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect: Graine homogène, jaune dorée

Granulation: <u>COUSCOUS MOYEN</u>

> 2,00 mm : 5 % maxi < 0,63 mm : 6 % maxi

 Humidité
 < 12,5 %</td>

 Cendres
 > 1,6 %

 Acidité
 < 0,07 %</td>

Capacité d'absorption d'eau : la graine se réhydrate en absorbant son volume d'eau.

## **VALEURS NUTRITIONNELLES**

Valeurs moyennes sur produit cru	Pour 100 g
Valeur énergétique	1497 kJ
	354 kcal
Matières grasses	2,3 g
dont acides gras saturés	0,4 g
Glucides	66 g
dont sucres	3,2 g
Fibres alimentaires	7 g
Protéines	13 g
Sel	0 g

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Goût et odeur typiques de la semoule de blé dur complète.

## **CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES**

Germes Mésophiles à 35° C	< 150 000/g.	E.coli	< 10/g.
Moisissures	< 1000/g.	Staphylocoques	< 100/g.
Levures	< 1000/g	Salmonelles	Absence/25g.
Coliformes totaux	< 1000/g.		•

#### RESIDUS DE PESTICIDES

Les produits sont conformes à la réglementation européenne en vigueur sur les pesticides

#### METAUX LOURDS / MYCOTOXINES

Les produits sont conformes à la réglementation européenne en vigueur





SPECIFICATIONS TECHNIQUES

FT CO 081
Indice de révision

Oui

Non

9/10/20 COUSCOUS COMPLET BIOLOGIQUE P

# **CONDITIONNEMENT**

. Voir fiche logistique

Edition:

<b>IONISATIO</b>	N
------------------	---

Le produit est-il ionisé ?	$\overline{\checkmark}$	
Un ou plusieurs composants du produit sont- ils ionisés ?	$\overline{\checkmark}$	

# **OGM**

Produit soumis à étiquetage au titre des règlements CE n°1829/2003 ou CE 1830/2003 ? ☐ ☑ ☑

# **DLUO**

2 ans ; à conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

Ag-

TIPIAK ÉPICERIE SAS au capital de 1 281 520 € D2A Nantes Atlantique SAINT AIGNAN DE GRAND LIEU BP5 - 4860 PONT SAINT MARTIN