



FICHE TECHNIQUE PRODUITS :
COUSCOUS BLANC BIOLOGIQUE,
(qualité supérieure)
5 kg

EAQ411
 Version du document : 07
 Date de création : 2011
 Date de modification : 20/04/2016
Code article : COUS5BM
 Version FT : 7
 Mise à jour : 31/07/2014

Page : 1/3

Partie 1 : Informations spécifiques au produit (code fournisseur : 1478)

Champ d'application

Nos produits sont destinés à l'alimentation humaine dite « générale ». Approbio garantit la veille réglementaire et le respect des dispositions liées à ce secteur. Il est donc à la charge du client de valider la conformité du produit aux réglementations spécifiques de son secteur d'activité (baby-food, cosmétique, alimentation animale,...).

1a. Description du produit, paramètres sensoriels

Semoule pour couscous, avec un goût et une odeur typiques, sans goût ni odeur étrangers.
 Origine des matières premières : Agriculture UE/ non UE (Italie ou Turquie)
 Provenance : Italie

1b. Paramètres de qualité

Granulométrie	> 1,99 mm : ≤ 1 %	1,99 – 1 mm : ≥ 93 %	< 1 mm : ≤ 6 %
Indice de gonflement	≥ 2,2		
Agglomérats	Aucun		
Couleur	Grains marrons : ≤ 4 unités / dm ²	Grains noirs : ≤ 4 unités / dm ²	
Filth test	≤ 50 fragments d'insectes / 225 g		

1c. Paramètres physico-chimiques spécifiques au produit

Teneur en eau	≤ 12,5 %	
Teneur en Protéine (N x 5,7)	≥ 11 % de la matière sèche	
Taux de cendres	≤ 0,9 % de matière sèche	
Aflatoxines	B1 : 2 ppb	B1 + B2 + G1 + G2 : ≤ 4 ppb
Ochratoxines	≤ 3 ppb	
DON	≤ 750 ppb	
Métaux lourds	Plomb	≤ 0,2 mg / kg
	Cadmium	≤ 0,1 mg / kg
	Pesticides organophosphorés	≤ mg / kg
	Autres pesticides	≤ mg / kg

1d. Paramètres microbiologiques

Germes totaux aérobie	≤ 10 ⁴ UFC / g	Levures	≤ 500 UFC / g
Entérobactéries	≤ 10 ² UFC / g	Moisissures	≤ 500 UFC / g
<i>Escherichia coli</i>	≤ 10 UFC / g	<i>Staphylococcus coag +</i>	≤ 10 ² UFC / g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence dans 25 g	Salmonelles	Absence dans 25 g



FICHE TECHNIQUE PRODUITS :
COUSCOUS BLANC BIOLOGIQUE,
(qualité supérieure)
5 kg

EAQ411
Version du document : 07
Date de création : 2011
Date de modification : 20/04/2016
Code article : COUS5BM
Version FT : 7
Mise à jour : 31/07/2014

Page : 2/3

1e. Informations spécifiques sur la production et l'utilisation du produit

Process : La semoule, mélangée à l'eau pour obtenir les caractéristiques de la graine de couscous, est cuite puis séchées et refroidie à l'air.

Conseils d'utilisation : Pour ¼ de litre d'eau, ajouter 1 cuillère à soupe d'huile, 1 cuillère à café de sel et porter à ébullition. Retirer puis ajouter 250 g couscous et remuer. Couvrir et laisser reposer 2 minutes. Ajouter ensuite 2 ou 3 cuillère à café de beurre et laisser cuire à feu doux pendant 2 minutes en remuant.

Ingrédients : Semoule de **blé dur***
*issu de l'agriculture biologique

DLUO à fabrication : 24 mois

1f. Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie : 1482 kJ / 350 kcal

Matières grasses : 1,5 g
- dont acides gras saturés : 0,4 g

Glucides : 70 g
- dont sucres : 3,0 g

Protéines : 12 g

Fibres alimentaires : 4,0 g

Sel : 0,01 g

1g. Conditionnement et conditions de stockage

Unité de vente	Sac de 5 kg	Poids brut colis	Environ 5,1 kg
----------------	-------------	------------------	----------------

Conditions de stockage	Température : ≤ 10 °C	Humidité relative	≤ 65 % rH
------------------------	-----------------------	-------------------	-----------

Tenir à l'abri de la lumière.

1h. Analyses effectuées par le fournisseur

Pesticides	Chaque année
------------	--------------

Métaux lourds	Plomb et Cadmium : Chaque année
---------------	---------------------------------

Mycotoxines	Aflatoxines, Ochratoxines et DON : tous les 3 mois
-------------	----------------------------------------------------

Microbiologie	Flore totale, levure et moisissure, entérobactérie, E.Coli, Staphylococcus coag +, salmonelle et Listéria : au moins une fois par mois
---------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

OGM	Tous les 3 ans
-----	----------------

Physico chimique	Teneur en eau, taux de protéines et cendres : au moins une fois par mois
------------------	--------------------------------------------------------------------------

1i. Garantie non OGM et non ionisation

Conformément au règlement CE 1829/2003, les produits sont élaborés sans utilisation d'OGM et sans produits issus d'OGM.

De plus, les produits ne sont pas soumis à des radiations ionisantes.

1j. Alimentarité des emballages

Les emballages sont conformes à la réglementation européenne CE 1935/2004 concernant les matériaux en contact avec les denrées alimentaires.



**FICHE TECHNIQUE PRODUITS :
COUSCOUS BLANC BIOLOGIQUE,
(qualité supérieure)
5 kg**

EAQ411

Version du document : 07

Date de création : 2011

Date de modification : 20/04/2016

Code article : COUS5BM

Version FT : 7

Mise à jour : 31/07/2014

Page : 3/3

Partie 2 : Informations relatives aux allergènes

Informations allergènes CE 2007/68 Les contaminations insignifiantes provenant par exemple de l'atmosphère sont inévitables, par conséquent non prises en compte	Composant présent : X à cocher le cas échéant	Composant présent : nature de l'ingrédient	Contamination croisée : risque de trace d'allergène
01 Céréales contenant du gluten (dont Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, Kamut ou hybride) et produits à base de céréales	X	Blé	-
02 Crustacés et produits à base de crustacés	-		-
03 Œufs et produits à base d'œufs	-		-
04 Poissons et produits à base de poissons	-		-
05 Arachides et produits à base d'arachides	-		-
06 Soja et produits à base de soja	-		-
07 Lait et produits à base de lait (y compris lactose)	-		-
08 Fruits à coque, dont Amande (<i>Amygdalus L</i>), Noisette (<i>Corylus avellana</i>), Noix (<i>Juglans regia</i>), Noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), Noix de Pécan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K Koch), Noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistache (<i>Pistacia vera</i>), Noix de Macadamia et noix du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) et produits à base de ces fruits	-		-
09 Céleri et produits à base de céleri	-		-
10 Moutarde et produits à base de moutarde	-		-
11 Sésame et produits à base de sésame	-		-
12 Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L, exprimé en SO ₂	-		-
13 Lupin et produits à base de lupin	-		-
14 Mollusques et produits à base de mollusques	-		-
15 Autres	-		-
Autre information pour végétariens		Ce produit est Vegan :	X oui non