



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



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

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

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



CARRET MUNOS - FICHE TECHNIQUE : Couscous complet BIOLOGIQUE



Caractéristiques nutritionnelles pour 100g	
Glucides :	67g
dont sucres :	4g
Matières grasses:	2.4g
Acides gras saturés	0.5g
Acides gras monoinsaturés	0.6g
Acides gras polyinsaturés	1.4g
Fibres alimentaires :	7.6g
Protéines :	12g
Sel :	traces
Valeur énergétique :	356 Kcal soit 1508 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. 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
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 :

Sachet de 500g – carton de 16x500g

Sac de 5kg

Sac de 25kg