



FICHE TECHNIQUE

DENOMINATION : COUSCOUS DE SARRASIN BIOLOGIQUE

DEFINITION ET COMPOSITION : Agglomération de grains de farine de sarrasin biologique, séchés.
Produit répondant à la législation alimentaire européenne, de qualité loyale, saine et marchande.
DDM 24 mois

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT :

- 1). Chimiques : Humidité : 12,5 % maxi
Absence d'OGM – Produit non ionisé
- 2). Physiques : Granulométrie : 80% entre 1 et 2mm.
Absence de corps étrangers (verre, métal...)
Absence de traces de nuisibles (rongeurs, oiseaux, insectes...)
- 3). Organoleptiques : Cuisson : Laisser gonfler pendant 5 minutes dans 1,2 volumes d'eau bouillante salée, à couvert. Égrener le couscous et ajouter un peu de matière grasse.
Réchauffer au micro-ondes 30s par portion (60g), ou en agitant 1 à 2min à la poêle.
Laisser reposer pendant 1min avant de consommer.
Goût : Caractéristique et agréable de sarrasin, absence d'odeurs étrangères ou anormales
Odeur : Caractéristique et agréable de sarrasin, absence d'odeurs étrangères ou anormales
Texture : Homogène et souple après préparation
- 4). Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de couscous

Energie	360 kcal / 1525 kJ	
Protéines	13 g	
Glucides	68 g	Dont sucres 1,3 g
Lipides	3,2 g	Dont acides gras saturés 0,7 g
Fibres	4,3 g	
Sel	0 g	

- 5). Allergènes : peut contenir des traces de **gluten**
- 6). Conditionnement :
 - Conditionnement : Sacs papier Poids net 5 kg.
 - Palettisation : 50 sacs de 5 kg par box, 2 box par palette soit 500 kg.

A conserver dans un endroit sec et frais à l'abri de la lumière

DESCRIPTION DU « PROCESS » :

- Formation des grains de couscous en mélange automatisé
- Cuisson vapeur du couscous
- Séchage, refroidissement, tamisage
- Pesage volumétrique et ensachage automatique, et palettisation.

Produits issus de l'agriculture biologique, certifiés par FR-BIO-01
Produit en France / Agriculture UE