



CARRET MUNOS - FICHE TECHNIQUE : **Couscous BIO à la châtaigne**



<u>Présentation</u>
Désignation commerciale : <i>Couscous biologique à la châtaigne</i>
Marque : <i>CARRET MUNOS</i>
Description du produit : <i>agglomération de semoule de blé dur et de farine de châtaigne biologiques</i>
Ingrédient(s) % : <i>65% semoule de blé dur biologique et 35% de farine de châtaigne biologique</i>
Additifs % : <i>Néant</i>
Conservateurs : <i>Néant</i>
Origine des matières premières : <i>FRANCE</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</i>
Odeur : <i>châtaigne</i>
Goût : <i>goût sucré subtil de châtaigne</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 BIO à la châtaigne



Caractéristiques nutritionnelles pour 100g	
Glucides :	77.9 g
dont sucres :	11.6 g
Protéines :	10.1 g
Matières grasses:	1.2 g
Acides gras insaturés	0.2 g
Acides gras monoinsaturés	0.2 g
Acides gras polyinsaturés	0.6 g
Fibres alimentaires :	4 g
Sel :	0.0077g
Valeur énergétique :	371 Kcal soit 1572kJ

<u>Caractéristiques sanitaires</u>	<u>Critères microbiologiques</u>	<u>Résidus</u>	
Micro-organismes à 30°C :	<100 UFC/g	Pesticides :	<0.01mg/kg
Bacillus Cereus présomptifs à 30°C :	<10 UFC/g	Aflatoxines & Ochratoxines:	<1µg/kg
Bactéries sulfitoréductrices à 37°C:	<10 UFC/g	Zearalenone :	< 10µg/kg
Escherichia coli :	<10 UFC/g	DON :	<50µg/kg
Salmonelles :	Absence	Métaux lourds :	Cadnium : <0.01mg/kg, Plomb <0.04mg/kg
Levures/Moisissures :	<10 UFC/g	OGM :	Absence
		Ionisation :	Absence
		Irradiation :	Absence

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. Volume de couscous = volume de l'eau.

Mélanger et laisser reposer. Egrainer dans un couscoussier et cuire 15 minutes à partir du moment où la vapeur traverse le couscous.

Conseils de préparation rapide (pour 4 pers. Environ 400g) :

Humidifier avec de l'eau bouillante salée. Volume de couscous = volume de l'eau.

Micro-ondes : Graisser légèrement, remuer, couvrir le plat avec un film et mettre au micro-ondes 3 minutes.

Egrainer et remettre au besoin 2 minutes. Egrainer et ajouter du beurre ou de l'huile d'olive.

Poêle : Faire cuire durant 3 à 5 minutes en remuant. Ajouter du beurre ou de l'huile d'olive.



CARRET MUNOS - FICHE TECHNIQUE : **Couscous BIO à la châtaigne**



☞ **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 (Présence naturelle)		
Crustacés et produits à base de crustacés				
Oufs 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 SO²				
Lupin et produits à base de lupin				

Conditionnement :

- Carton de 16 Sachets de 400 g, soit 6.400 kg par carton
- Sacs de 5kg