



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Couscous  
**Descriptif produit :** Précuit à la vapeur. +/- 60 portions de 200 g  
**Conservation :** Ambiant  
**Conditionnement :** Colis de 1.000 Sachet de 5.000 kg  
**Liste des ingrédients :** 100% semoule de BLE dur  
Trace d'OEUFs

Ingrédients principaux / primaires	Origines
SEMOULE DE BLE DUR	Union Europ., Hors UE

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 60]  
**Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,080  
**Allergènes majeurs :** Gluten  
**Traces d'allergènes :** Oeuf  
**Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté  
**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées  
**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%  
**Code nomenclature douanière :** 19024010 - Couscous, non préparé

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Cendres	1.56 %	Humidité	12.5 %

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec

**Mise en œuvre :** Ouvrir le sac avec précaution, afin de le refermer proprement. Verser 1 volume de liquide bouillant salé sur 1 volume de graine de couscous préalablement roulé dans un peu d'huile d'olive. Laisser gonfler 5 minutes environ à couvert. Hors du feu, jusqu'à absorption totale du liquide. Egrainer et remettre à cuire 2 à 3 minutes en continuant à égrainer, à feu doux et en ajoutant un peu de matière grasse. Assaisonner et personnaliser, avant de servir en garniture chaude épicée de manière orientale. Possibilité de réhydrater à froid en 30 à 60 minutes, à la manière du taboulé pour réaliser une entrée froide. Ajouter quelques légumes frais, un peu de jus de citron et d'huile d'olive, du persil haché et de la menthe. Rendement : Rendement de 2,3 en poids et un coefficient de gonflement de 170%. Soit 85 g environ de couscous sec pour 200 g cuit. Environ 60 portions par sac de 5 kg.

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,485	350	2	0.3	68	3.3	4.2	13	0.03

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 6.50

**Type de matières grasses :** Aucune

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	5	5.1	1	Sachet		400x200x100	3177960010350
Sachet	5	5.1	1	Sachet			3177960006919
Couche	60	0	12	Sachet	12		
Palette	480	0	96	Sachet	96	1200x800x1100	3177960010367
Pièce unitaire	5	0	1	Sachet			
Pièce	5	0	1	Sachet			