



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Couscous moyen
- 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 BLÉ dur de qualité courante. Peut contenir du soja

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Semoule de blé dur	Union Europ., Hors UE

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 13], Italie
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 730
- Allergènes majeurs :** Gluten
- Traces d'allergènes :** Soja
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Casher, Halal, Sans porc, Végétalien, Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** Couscous, non préparé

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	12.5 % (\leq 12,5 %)	Cendres	1.4 % (\leq 1,40 %)
Granulométrie	0	Cadmium	0.2 mg/kg
Ochratoxine	3 ppb	Acidité totale	0.07 % (\leq 0,07 %)

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

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 roulée dans un peu d'huile d'olive. Laisser gonfler 5 minutes environ à couvert et hors du feu, jusqu'à absorption totale du liquide. Egrainer et remettre à cuire à feu doux 2 à 3 minutes en continuant à égrainer et en ajoutant un peu de matière grasse. Assaisonner et personnaliser, avant de servir en garniture chaude et 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 cubes de 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							
1,546	365	2	0.4	73	3	3.4	12	0.02

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 6.00

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	5.05	1	Sachet		390x230x90	3061435102346
Sachet	5	5.05	1	Sachet			3061435002349
Couche	60	0	12	Sachet	12		
Palette	540	0	108	Sachet	108	1200x800x924	3061435202343
Pièce unitaire	5	0	1	Sachet			
Pièce	5	0	1	Sachet			