



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Couscous grains moyens  
**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 :** Semoule de BLE dur de qualité courante

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Semoule de blé dur	UE / Hors UE

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 13], Italie  
**Durée de vie totale du produit (jours) :** 730  
**Allergènes majeurs :** Gluten  
**Traces d'allergènes :** Moutarde, Soja  
**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, 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
Humidité	12.5 % ( $\leq 12,5\%$ )	Pesticides	0 (Règlement CE 396/2005)
Métaux lourds	0 mg/kg (Règlement CE 1881/2006)	Cendres	1.1 % ( $\leq 1,1\%$ )
Aflatoxine B1-B2-G1-G2	4 ppb (Règlement CE 1881/2006)	Ochratoxine	3 ppb (Règlement CE 1881/2006)

## 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 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	5.29	1	Sachet		190x110x420	13061435002346
Sachet	5	5.29	1	Sachet			3061435002349
Couche	50	0	10	Sachet	10		
Palette	850	899.3	170	Sachet	170	1200x800x1600	23061435002343
Pièce	5	0	1	Sachet			
Pièce unitaire	5	0	1	Sachet			