



Couscous complet 6,05 kg

Référence : 163 023

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Cuit. 10 portions. Haut de cuisse de poulet, merguez, épaule de mouton, carotte, courgette, navet, pois chiche, poivron, céleri, semoule agrémentée de raisins secs, jus parfumé et épicé. Kit de 3 poches : 1 poche de viande de 2,350 kg, 1 poche de légumes de 2,20 kg et 1 poche de semoule de 1,50 kg. Carton de 1 kit, soit 6,05 kg.
Dénomination réglementaire :	Couscous complet
Type de produit	Frais - Portion poids fixe
Conservation	+0 à +4° C
Etat	Cuit
Durée de vie	14 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 6,05 kg.
Code douanier	16023985
Estampille sanitaire	FR 72.253.002 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	Danemark - Allemagne - Luxembourg - Suède - Autriche - Royaume-Uni - Finlande - Irlande - Pays-Bas - Italie - Belgique - France - Portugal - Espagne - Grèce

Atouts

- Ce couscous complet est garni généreusement de viande (haut de cuisse de poulet, mouton et merguez), de légumes et de semoule aux raisins
- Le produit est déjà cuit pour une rapidité de mise en œuvre et un gain de temps
- Le kit de 6 kg permet de réaliser 10 portions généreuses



Composition

Liste des ingrédients viande 39% : haut de cuisse de poulet 50%*, merguez 19%* (viande et gras de bovins, viande et gras d'ovins, glace, épices et plante aromatique, sel, dextrose, sirop de glucose, arômes naturels, piment fort), épaule de mouton 18%*, eau, marinade COUSCOUS (eau, dextrose, concentré de tomates, sel, huile de tournesol, épices, arômes naturels d'épices avec d'autres arômes naturels, épaississant : E415, ail déshydraté), amidon transformé de manioc, sel, dextrose, arôme, colorant : caramel ordinaire.
légumes 36% : légumes en proportions variables 68%* (carotte, courgette, navet, pois chiche, poivron, CELERI), eau, marinade COUSCOUS 6%* (eau, dextrose, concentré de tomate, sel, huile de tournesol), épices, arômes naturels d'épices avec autres arômes naturels, épaississants : E415, ail déshydraté.
semoule 25% : eau, semoule de BLE dur 46%*, huile de tournesol, raisin sec (raisin, huile végétale de coton), sel, épice

* pourcentages exprimés sur chaque élément du kit

Absence de composants spécifiques Non étiqueté OGM

Liste des allergènes Gluten , Céleri

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Remettre en température au four vapeur à 99 °C ou au bain-marie ou au micro-ondes à 650/750 watts.

Liaison différée Oui , A conserver à 0+3 °C et à consommer dans les 24 heures après décongélation

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	KJ							
151	633	7,3	2,5	12	2,1	1	8,9	0,86
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	1,22	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	34	Plat > ou = 70% MPA et P/L > 1
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	250 à 300	Non soumis à fréquence



Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Flore Totale m = 10 000 ufc/g M = 1 000 000 ufc/g
Rapport FT/FL 100
Clostridium Perfringens m = 10 ufc/g M = 10 ufc/g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg	1	0,165	Colis		
Colis	6,05	1	Colis	392 x 292 x 156	3368270806089
Pièce unit	6,05	1	Colis		
Couche	48,4	8	Colis		
Palette	387,2	64	Colis	1 200 x 800 x 1 450	

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.