

COUSCOUS 4 CEREALES BIOLOGIQUE BIGBAG

PRESENTATION

Historique :

Le couscous est un plat d'Afrique du Nord, d'origine berbère, populaire dans de nombreux pays. Au sens strict, le couscous est la graine obtenue par agglomération de semoule de blé, celle-ci pouvant être fine, moyenne ou grosse. Le couscous est souvent accompagné d'un bouillon dénommé « marga ». La France l'a découvert sous Charles X à l'époque de la conquête de l'Algérie.

Description :

Le couscous 4 céréales se décrit comme la graine obtenue par agglomération de semoule de blé complète, de farines (épeautre, kamut, maïs) et d'eau. Les graines obtenues seront ensuite précuites et enfin séchées. La couleur du couscous 4 céréales est uniforme, brune, et ses grains mesurent en moyenne 1mm de diamètre.

Ingrédient(s) : semoule de blé complète*, farine d'épeautre*, farine de kamut*, farine de maïs*, eau.

*produits issus de l'agriculture biologique

Process de fabrication : 1. Dosage des ingrédients / 2. Malaxage différents ingrédients + eau / 3. Roulage / 4. Cuisson / 5. Séchage / 6. Refroidissement / 7. Calibrage / 8. Conditionnement.

Recettes : Des idées de recette sont disponibles sur le site internet www.markal.fr

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

Le couscous 4 céréales se consomme chaud seul ou en accompagnement de légumes sautés et de viandes à la sauce tomates ou froid en salade.

Compter environ 60 g de couscous par personne. Mettre le couscous dans un saladier et verser dessus la même quantité d'eau bouillante. Couvrir et laisser gonfler 5 minutes. Détacher les grains à l'aide d'une fourchette.

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100 g
Energie.....	1 487 kJ / 351,5 kcal
Matières grasses.....	2,5 g
dont acides gras saturés.....	0,53 g
Glucides.....	66 g
dont sucres.....	2,5 g
Fibres alimentaires.....	7,5 g
Protéines.....	12,5 g
Sel.....	0,01 g

Granulométrie :

- > 2000 μm Max. 3%
- 1000 < μm < 2000 entre 76 et 85%
- 630 < μm < 1000 entre 12 et 18%
- < 630 Max. 1%

COUSCOUS 4 CEREALES BIOLOGIQUE BIGBAG
CERTIFICATION

Codification douanière : 1902.40.10

Tracabilité :

Agriculture : UE, UE/ Non UE

Origine de la transformation : Italie

Etiquetage :

Produit issu de l'Agriculture Biologique, conformément au Règlement CE.

Certification biologique de la distribution : ECOCERT France SAS - B.P. 47 - F- 32 600 L'ISLE JOURDAIN (FR-BIO-01).

Certification KASHER : BETH DIN DE PARIS

La licence et le certificat sont accessibles sur le site internet www.markal.fr onglet « Certification » ou sur demande auprès de la société MARKAL.

GARANTIES

OGM : Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM. Nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur dont le règlement n°1829/2003.

Ionisation/Additifs/Colorants/Radioactivités : Absence

Critères microbiologiques :

	Cible
Flore Aérobie Mésophile	< 500 000 germes/g
Coliformes totaux	< 10 000 germes/g
Levures	< 5 000 germes/g
Moisissures	< 5 000 germes/g
Salmonelles	Absence dans 25g

Résidus de Pesticides :

	Cible	Seuil détection
Organo-Chlorés	non détectés	10 ppb
Organo-Phosphorés	non détectés	10 ppb
Pyréthroides	non détectés	10 ppb

Mycotoxines :

	Cible µg/kg ou ppb
Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4
Ochratoxine	< 3
Vomitoxine ou DON	< 750

COUSCOUS 4 CEREALES BIOLOGIQUE BIGBAG**Métaux lourds :**

	<i>Cible mg/kg ou ppm</i>
Plomb	< 0,2
Cadmium	< 0,2

CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
1 000 kg	Sac polypropylène	Big bag	COU4CB1	3 329486 461004	2 mois	24 mois

La DLUO est garantie dans les conditions de conservation suivantes : frais et sec (<15°C).

Référence emballage	Dimensions (en mm)	Poids (kg)	Nb de caisses/sacs par couche	Nb de couches maxi.	Total carton/sac	Total en unité
Big bag	900*900*1750	3	-	-	1	1

Sur palette EUROPE (120*80) ou perdue protégée, filmée et coiffée.