

COUSCOUS COMPLET BIOLOGIQUE 5kg

PRESENTATION

Historique :

Le couscous est un plat d'Afrique du Nord, d'origine berbère, populaire dans de nombreux pays. L'origine du mot couscous est moins sûre. Il vient de l'arabe classique KOUSKOUS et du berbère K'SEKSU, qui désigne à la fois la semoule de blé dur et le plat populaire dont elle est l'ingrédient de base. 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 :

Au sens strict, le couscous complet est la graine obtenue par agglomération de semoule de blé dur complète et d'eau, celle-ci pouvant être fine, moyenne ou grosse. Les grains obtenus seront ensuite précuits, séchés et détachés. La couleur du couscous complet est uniforme, variant du jaune ambré au brun clair.

Ingrédient(s) : semoule complète de blé dur biologique, eau

Process de fabrication : 1. Tamisage de la semoule / 2. Mélange semoule + eau / 3. Roulage-Criblage / 4. Cuisson / 5. Séchage / 6. Refroidissement / 7. Calibrage / 8. Conditionnement.

Utilisation prévu / Conseils d'utilisation :

Verser le couscous dans un saladier et ajouter le même volume d'eau bouillante. Couvrir et laisser gonfler 5 minutes. Détacher les grains avec une fourchette. Assaisonner selon votre goût. La semoule de couscous complet est idéale pour réaliser la recette traditionnelle du couscous en ajoutant légumes, viandes et épices de votre choix. Elle sera également délicieuse en accompagnement de tous vos légumes et pour la conception de taboulé.

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

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

| <u>CRITERES</u> | <u>Moyenne pour 100g</u> |
|-------------------------------|--------------------------|
| Energie..... | 1455 kJ / 344 kcal |
| Matières grasses..... | 2 g |
| dont acides gras saturés..... | 0,5 g |
| Glucides..... | 64 g |
| dont sucres..... | 2 g |
| Fibres alimentaires..... | 9 g |
| Protéines..... | 13 g |
| Sel..... | 0,01 g |
| Indice de gonflement | > 2,20 (après ½ heure) |

Granulométrie :

> 2000 µm : max. 3%
Entre 1000 et 2000 µm : 70 à 78%
Entre 630 et 1000 µm : 18 à 25%
< 630 µm : max. 2%

COUSCOUS COMPLET BIOLOGIQUE 5kg**CERTIFICATION**

Codification douanière : 1902.40.10

Traçabilité :

Agriculture : 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).

Le certificat est accessible sur le site internet www.markal.fr onglet « Certification » ou sur demande auprès de la société MARKAL.

Certification KASHER : BETH DIN DE PARIS

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

Allergènes :

Contient du gluten.

Peut contenir des traces de soja.

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 :

COUSCOUS COMPLET BIOLOGIQUE 5kg

| | Cible $\mu\text{g}/\text{kg}$ ou ppb |
|----------------------------|---|
| Aflatoxine B1 | < 2 |
| Aflatoxines B1, B2, G1, G2 | < 4 |
| Ochratoxine | < 3 |
| Vomitoxine ou DON | < 750 |
| Zéaralénone | < 75 |

Métaux lourds :

| | Cible mg/kg ou ppm |
|---------|---|
| 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 |
|-----------------|----------------------|-------------------------|--------------|---------------|---------------------------|-------------------------|
| 5kg | Papier imprimé | Sac cabas | COUCS5 | 3329486411054 | 2 mois | 14 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 |
|---------------------|--------------------|------------|-------------------------------|---------------------|------------------|----------------|
| Sac 5 kg | 450*200*100 | 0,045 | 10 | 17 | 170 | 170 |

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

