

## COUSCOUS MAIS RIZ BIOLOGIQUE 500g

## 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. A l'origine, le couscous est fait à partir de blé. Markal vous propose aujourd'hui une alternative au couscous traditionnel, en mettant en œuvre le maïs et le riz.

**Description :**

Cette semoule de couleur jaune vive, viendra ensoleiller vos traditionnelles recettes de couscous. Son goût prononcé de maïs, adouci par la saveur du riz, se mariera parfaitement à l'ensemble de vos recettes.

Le maïs et le riz étant deux céréales naturellement sans gluten, ce couscous conviendra donc parfaitement aux personnes souhaitant en réduire leur consommation.

**Ingrédient(s) :** farine de maïs bio (70%), farine de riz bio (30 %), eau.

**Recettes :** Des idées de recettes sont disponibles sur le site internet [www.markal.fr](http://www.markal.fr)

**Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :**

Le couscous 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 (agrémentez d'un bouillon de votre choix, pour encore plus de saveurs). Couvrir et laisser gonfler 5 minutes. Détacher les grains à l'aide d'une fourchette.

Peut se cuire de manière traditionnelle dans un couscoussier.

**Caractéristiques physiques et nutritionnelles**

<b>CRITERES</b>	<b>Moyenne pour 100 g</b>
Energie.....	1489 kJ / 351 kcal
Matières grasses.....	1,7 g
dont acides gras saturés.....	0,3 g
Glucides.....	74,0 g
dont sucres.....	3,0 g
Fibres alimentaires.....	4,8 g
Protéines.....	7,4 g
Sel.....	0,0 g

**Granulométrie :**

> 2000  $\mu$ m max 3%

1000 <  $\mu$ m < 2000 entre 76% et 85%

630 <  $\mu$ m < 1000 entre 12% et 18%

< 630 max 1%

## COUSCOUS MAIS RIZ BIOLOGIQUE 500g

## CERTIFICATION

Codification douanière : 1902.40.10

Traçabilité :

Agriculture : Italie

Origine de la transformation : Italie

Etiquetage :

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

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

La licence et le certificat sont accessibles sur le site internet [www.markal.fr](http://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

**Allergène** :

Allergène présent sur le site de conditionnement et pouvant être un risque de contamination croisée : amandes, gluten, noisettes, noix de cajou, sésame et soja.

**Mesures préventives anti allergènes mises en place par la société MARKAL :**

- \* le planning de conditionnement est défini en fonction des allergènes,
- \* nettoyage complet après chaque produit,
- \* nettoyage supplémentaire en fin de poste par une entreprise spécialisée.

**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

**COUSCOUS MAIS RIZ BIOLOGIQUE 500g**
**Mycotoxines :**

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

**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
500 g /6	Film plastique + étiquette	Carton A	COUMRC500	3329486495009	2 mois	16 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
Carton A	195*180*180	0,116	24	8	192	1152

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