

COUSCOUS BLANC BIOLOGIQUE 20kg

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 blanc est la graine obtenue par agglomération de semoule de blé dur blanche et d'eau, celle-ci pouvant être fine, moyenne ou grosse. Les grains obtenus seront ensuite précuits et enfin séchés. La couleur du couscous blanc est uniforme, variant du jaune clair au blanc crème.

Ingrédient(s) : semoule de blé dur blanche 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.

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

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

Le couscous blanc 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.

Peut se cuire de manière traditionnelle dans un couscoussier.

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100 g
Energie.....	1449,4 kJ / 342,1 kcal
Matières grasses.....	1,7 g
dont acides gras saturés.....	0,4 g
Glucides.....	67,3 g
dont sucres.....	4,1 g
Fibres alimentaires.....	4,8 g
Protéines.....	12,0 g
Sel.....	Traces

Indice de gonflement > 2,20 (après $\frac{1}{2}$ heure)

Granulométrie :

- > 2000 μm : max 3%
- Entre 1000 et 2000 μm : entre 76 et 85%
- Entre 630 et 1000 μm : entre 12 et 18%
- < 630 μm : max 1%

COUSCOUS BLANC BIOLOGIQUE 20kg

CERTIFICATION

Codification douanière : 1902.40.10

Tracabilité :

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).

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

Allergènes :

Contient du gluten.

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 BLANC BIOLOGIQUE 20kg
Mycotoxines :

	<i>Cible $\mu\text{g}/\text{kg}$ 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
20 kg	Papier kraft blanc	Sac	COUBS20	3329486420209	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
Sac 20kg	-		5	10	50	50

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

