

# Fiche Technique

V10COUP

## PRODUIT

### MELANGE POUR COUSCOUS

## DESCRIPTION DU PRODUIT

Le produit doit être exempt de toutes flaveurs et odeurs étrangères (moisi, rance).

### COMPOSITION :

Coriandre\*, Anis\*, Cumin\*, Piment\*.

\*= produit issu de l'agriculture biologique

## ORIGINE ET CONTRÔLE

Mélange fabriqué et moulu dans nos locaux.

Organisme de contrôle de l'agriculture biologique : ECOCERT (32600 L'Isle Jourdain)

Ce produit ne contient ni additif, ni arôme, ni OGM et n'a pas été ionisé.

## PARAMETRES PHYSICO-PHYSIQUES

Teneur en eau max% (m / m), max = 12

Taux de matière étrangère en % = 1

Taux de pesticides < à la limite légale imposée et garantie par la certification Agriculture Biologique

## ALLERGENES

Présence de moutarde graine dans nos locaux.

Maîtrise du risque de contamination croisée (information du personnel, lots de moutarde identifiés et séparés, nettoyage).

## CRITERES MICROBIOLOGIQUES

|                            |                           |  |
|----------------------------|---------------------------|--|
| Micro-aérobies à 30°C      | Max 5x10 <sup>6</sup> / g |  |
| E.coli / g                 | Max 100                   |  |
| Spoires de moisissures / g | Max 30000                 |  |
| Salmonelles dans 25 g      | Absence                   |  |
| Sudan red                  | Absence                   |  |

## STOCKAGE-DUREE DE VIE

Conserver à moins de 18°C dans des locaux propres, secs et à l'abri de la lumière.

DLUO : 2 ans compter du conditionnement

## VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

|                   |         |                       |         |               |        |
|-------------------|---------|-----------------------|---------|---------------|--------|
| Energie (en Kcal) | 375,916 | Protéines (g)         | 14,7381 | Eau (g)       | 8,9159 |
| Glucides (g)      | 26,1162 | Lipides (g)           | 17,8324 | Sodium (mg)   | 57,675 |
| Dont sucres (g)   | 18,2047 | Dont A.G. saturés (g) | 1,0477  | soit Sel (mg) | 144,19 |