

	FICHE TECHNIQUE	Date de création : 30/05/2013
		Date de mise à jour: 22/05/2018
506		Page 1 sur 3

COUSCOUS BLANC 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 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, séchés et détachés. 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.

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 blanc 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

CRITERES	Moyenne pour 100g
Energie.....	1455 kJ / 344 kcal
Energie.....	1457 kJ / 344 kcal
Matières grasses.....	2 g
dont acides gras saturés.....	0,4 g
Glucides.....	67 g
dont sucres.....	4 g
Fibres alimentaires.....	5 g
Protéines.....	12 g
Sel.....	Traces

Indice de gonflement > 2,20 (après ½ heure)

Granulométrie :

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

Les renseignements figurants sur la présente fiche ne sont fournis qu'à titre indicatif et ne peuvent en conséquence constituer un engagement contractuel.

MARKAL Produits Alimentaires - Z.A. Les Plaines - 26 320 St Marcel-les-Valence - tél. /fax: +33 (0)4 75 58 72 20 /90 31

Site internet : www.markal.fr

e-mail : markal@markal.fr

	FICHE TECHNIQUE	Date de création : 30/05/2013
		Date de mise à jour: 22/05/2018
		Page 2 sur 3

506

COUSCOUS BLANC BIOLOGIQUE 5kg

- <630 µm : max 1%

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 :

Les renseignements figurants sur la présente fiche ne sont fournis qu'à titre indicatif et ne peuvent en conséquence constituer un engagement contractuel.

MARKAL Produits Alimentaires - Z.A. Les Plaines - 26 320 St Marcel-les-Valence - tél. /fax: +33 (0)4 75 58 72 20 /90 31

Site internet : www.markal.fr

e-mail : markal@markal.fr

 506	FICHE TECHNIQUE	Date de création : 30/05/2013
		Date de mise à jour: 22/05/2018
		Page 3 sur 3

COUSCOUS BLANC BIOLOGIQUE 5kg

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

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
5 kg	Papier kraft imprimé	Sac cabas	COUBS5	3329486421053	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.

