

# COUSCOUS BLANC BIOLOGIQUE

## Fiche technique

Description :	Semoule de <b>blé</b> dur de qualité supérieure issu de l'agriculture biologique.		
Code article :	02102: en 1kg    02107: en 5kg    02110: en 25kg		
Certification :	Distribution certifiée par Bureau Veritas Certification France / FR-BIO 10		
Origine :	Transformation : France Matières premières : UE : Espagne et/ou Italie et/ou France		
Ingrédients :	100% semoule de <b>BLÉ*</b> dur <i>*issu de l'agriculture biologique</i>		
Valeurs nutritionnelles moyennes (100 g) :	Energie :	1475 kJ / 348 kcal	
	Matières grasses :	2 g	
	dont acides gras saturés :	0.3 g	
	Glucides :	70 g	
	dont sucres :	2.5 g	
	Protéines :	11 g	
	Sel :	0 g	
Caractéristiques physico-chimiques :		Cible	Méthode
	Humidité	≤ 12.5%	[NF ISO 712]
	Activité de l'eau	≤ 0.70	Interne
	Protéine sur sec	≥ 11%	[NFV03 750]
	Activité sur sec	≤ 0.05%	[NF ISO 7305]
	Matière minérale sur sec	≤ 1.10%	[NF V03 720]
	Indice de gonflement	≥ 2.2	[NF V50-001]
	Couleur	Jaune	[L*a*b CIE 1976]
	Grains bruns	≤ 40 grains/kg	Interne
	Aflatoxines totale	≤ 4 µg/kg	
	Aflatoxine B1	≤ 2 µg/kg	
	Ochratoxine A	≤ 3 µg/kg	
	DON	≤ 750 µg/kg	
	Zearaleone	≤ 75 µg/kg	
	Plomb	≤ 200 µg/kg	
	Cadmium	≤ 100 µg/kg	
	Pesticides	Non détectés	
Granulométrie :		Min	Max
	Refus au tamis 2500µ		1
	Refus au tamis 2000µ		2
	Refus au tamis 1600µ	25	40
	Refus au tamis 1250µ	40	60
	Refus au tamis 1000µ	5	25
	Refus au tamis 630 µ		4
Via tamis 630µ		2	
Caractéristiques microbiologiques :		m	M
	Microorganismes aérobies 30°C	5000	50.000
	Levures	10	100
	Moisissures	200	2000
	Bacillus cereus	100	1000
	Salmonelle	Absence dans 25g	-
DDM :	2 ans à date de production DDM résiduelle : 4 mois		
Conservation :	A conserver dans un endroit sec et frais à l'abri de la lumière, dans le conditionnement d'origine fermé.		
Conseil d'utilisation	Verser de l'eau ou du bouillon froid ou chaud de même volume que le produit à utiliser pour le réhydrater. Egrenier puis assaisonner à convenance.		

## COUSCOUS BLANC BIOLOGIQUE

Garanties sans OGM :	selon le règlement cadre (CE) n°1829/2003 et n°1830/2003,
Garanties sans ionisation :	selon la directive 1999/2 CEE du 22/02/1999 règlement CE 967
Alimentarité des emballages :	Nos emballages sont conformes au règlement 1935/2004 du 27/10/2004 et à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, à savoir, le décret n°2007-766 du 10/05/2007, abrogeant partiellement le décret modifié n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux. De plus, nos fournisseurs s'engagent à respecter le décret n° 98-638 du 20 juillet 1998 et le règlement 10-2011/UE et ses amendements.
Garanties sans nanotechnologie et nanomatériaux :	selon le règlement N°1169/2011/CE, le décret français n°2012-232 du 17 février 2012, l'arrêté du 6 août 2012.
Contaminants :	La fixation des teneurs maximales pour certains contaminants (métaux lourds, mycotoxines, nitrates, dioxines, PCB, mélamines..) est conforme au règlement CE 1881/2006 et ses mises à jour.
Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire en vigueur.	

### Certificat allergènes

Allergènes	Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif ou de supports : OUI/NON	Risque de contamination croisée. OUI/NON
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	<b>OUI</b>	
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON
Œufs et produits à base d'œufs	NON	NON
Poissons et produits à base de poissons	NON	NON
Arachides et produits à base d'arachides	NON	NON
Soja et produits à base de soja	NON	<b>OUI</b>
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	NON	NON
Fruits à coques et produits à base de ces fruits	NON	NON
Céleri et produits à base de céleri	NON	NON
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	NON
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO <sub>2</sub>	NON	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusques	NON	NON

*Les renseignements de cette fiche sont basés sur l'état de nos connaissances relatives au produit concerné à la date indiquée. Ils sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas notre responsabilité. Ils ne vous dispensent en aucun cas des obligations vous incombant en matière d'hygiène et de sécurité.*