

COUSCOUS BLANC BIOLOGIQUE

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 : (moyenne pour 100g)

• Humidité	≤ 12,5 %	
• Glucides	66 à 68 g	dont sucres : 3 à 5g
• Protéines	11 à 13 g	
• Lipides	1 à 3g	dont acides gras saturés : 0,3 à 0,5g
• Fibres	4 à 6 g	
• Sodium	1,5 à 3,5mg	
• Sel	3,75 à 8,75mg	
• Valeur énergétique	522 à 562 Kcal	
	1428 à 1468 KJ	

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

COUSCOUS BLANC BIOLOGIQUE

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%

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.

La licence et le certificat sont accessibles sur le site internet www.markal.fr onglet « Certification » ou sur demande auprès de la société MARKAL.

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

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** » (ingrédient introduit volontairement présent dans la liste des allergènes de la Directive 2000/13/CE et des directives modifiant l'annexe III bis).

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
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
1 000 kg	Sac polypropylène	Big bag	COUBIB1	3329486451005	2 mois	24 mois
20 Kg	Sac papier	Sac	COUBIS20	3329486420209	2 mois	24 mois
5Kg	Sac papier	Cabas	COUBS5	3 329486 421053	2 mois	14 mois
1 kg/6 conditionné sous atmosphère	Film transparent	Carton B	COUBC1	3 329486 421121	2 mois	16 mois
500 g/6 conditionné sous atmosphère	Film transparent	Carton A	COUBC500	3 329486 421206	2 mois	16 mois

La DLUO est garantie dans les conditions de conservation suivantes : frais et sec (<15°C).

Référence emballage	Dimensions	Poids (Kg)	Grammage	Nb de caisses/sacs par couche	Nb de couches maxi.	Total carton/sac	Total en unité
Big bag	900*900*1750	3	-	-	-	1	1
Sac 20 kg	-	0,200	-	5	10	50	50
Cabas 5kg	200*450*100	0,055	-	12	8	96	96
1kg/6	250*215*220	0,21	503	14	7	98	588
500g/6	195*180*180	0,149	503	24	8	192	1152

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