

Edition :

11/12/24

# COUSCOUS COMPLET BIOLOGIQUE

## DEFINITION

Le Couscous complet est obtenu à partir de semoule de blé dur complète biologique. Celle-ci est humidifiée, agglomérée par roulage, soumise à une précuisson à la vapeur puis séchée et calibrée.

## LISTE DES INGREDIENTS

100 % semoule de **blé dur** complète\* (**gluten**)

\* *Ingrédient issu de l'Agriculture Biologique.*

Produit issu de l'agriculture biologique certifié bio par Ecocert France SAS – N/N° identification ECOCERT : 44/20349

## DENOMINATION LEGALE DU PRODUIT

Semoule de blé dur complète biologique précuite à la vapeur

## ALLERGENES

	Présent dans le produits ? Oui / Non	Risque contamination croisée ? Oui / Non	
		Etui vrac / Sac 5 kg	Sac 25 kg
* <b>LAIT</b> et/ou produits à base de lait	Non	Non	Non
Caséine/Caséiniers de sodium	Non	Non	Non
Protéines de lait de vache	Non	Non	Non
Lactose	Non	Non	Non
* <b>ŒUFS</b> et/ou produits à base d'œufs	Non	Non	Non
* <b>SOJA</b> et/ou produits à base de soja (Protéines de soja, huile de soja...)	Non	<b>Oui</b>	<b>Oui</b>
* <b>CEREALES</b> contenant du <b>GLUTEN</b> :	<b>Oui</b>	/	/
Blé	<b>Oui</b>	/	/
Seigle	Non	<b>Oui</b>	<b>Oui</b>
Triticale	Non	<b>Oui</b>	Non
Orge	Non	<b>Oui</b>	<b>Oui</b>
Avoine	Non	<b>Oui</b>	Non
Epeautre	Non	<b>Oui</b>	<b>Oui</b>
Kamut	Non	Non	Non
Autres :	Non	Non	Non
* <b>POISSON</b> et/ou produits à base de poisson	Non	Non	Non
* <b>CRUSTACES</b> et/ou produits à base de crustacés	Non	Non	Non
* <b>MOLLUSQUES</b> et produits à base de mollusques	Non	Non	Non
* <b>FRUITS A COQUE</b> et dérivés :			
Amande	Non	<b>Oui</b>	Non
Noix	Non	Non	Non
Noix de cajou	Non	Non	Non
Noix du Brésil	Non	Non	Non
Noix de macadamia	Non	Non	Non
Noix de pécan	Non	Non	Non
Noisette	Non	Non	Non
Pistache	Non	Non	Non
Châtaigne	Non	Non	Non
Autres :	Non	Non	Non
* <b>ARACHIDE</b> et/ou produits à base d'arachide	Non	Non	Non
* Anhydrides sulfureux et <b>SULFITES</b> (E220→E227) > 10ppm (Préciser la quantité maximale en mg/kg)	Non	Non	Non
* <b>CELERI</b> et/ou produits à base de céleri	Non	<b>Oui</b>	Non
* <b>MOUTARDE</b> et produits à base de moutarde	Non	<b>Oui</b>	<b>Oui</b>
* <b>LUPIN</b> et produits à base de lupin	Non	<b>Oui</b>	Non
* <b>SESAME</b> et/ou produits à base de sésame	Non	Non	Non
* <b>PIGNON DE PIN</b>	Non	Non	Non
* <b>LATEX NATUREL</b>	Non	Non	Non

## DECLARATION ALLERGENES (Selon la réglementation européenne)

Etui vrac / Sac 5 kg	Sac 25 kg
Traces possibles de soja, fruits à coque, céleri, moutarde et lupin	Traces possibles de soja et moutarde

## DECLARATION D'ORIGINE

Origine de fabrication du produit fini : Fabriqué en France

Origine semoule de blé dur complète bio : UE

Responsable Qualité :



Edition :

11/12/24

**COUSCOUS COMPLET BIOLOGIQUE**

**CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

Aspect : Graine homogène, jaune dorée  
 Granulation : COUSCOUS MOYEN  
 > 2,00 mm : 5 % maxi  
 < 0,63 mm : 6 % maxi  
 Humidité < 12,5 %  
 Cendres > 1,6 %  
 Acidité < 0,07 %  
 Capacité d'absorption d'eau : la graine se réhydrate en absorbant son volume d'eau.

**VALEURS NUTRITIONNELLES**

Valeurs moyennes sur produit sec	Pour 100 g
Valeur énergétique	1437 kJ 342 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	2 g 0.2 g
Glucides dont sucres	66 g 1 g
Fibres alimentaires	7.5 g
Protéines	11 g
Sel	0 g

**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Goût et odeur typiques de la semoule de blé dur complète.

**CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES**

<i>Germes Mésophiles à 35° C</i>	< 150 000 ufc/g.	<i>E.coli</i>	< 10 ufc/g.
<i>Moisissures</i>	< 1 000 ufc/g.	<i>Staphylocoques</i>	< 100 ufc/g.
<i>Levures</i>	< 1 000 ufc/g.	<i>Salmonelles</i>	Absence/25g.
<i>Coliformes totaux</i>	< 1 000 ufc/g.		

**RESIDUS DE PESTICIDES**

Les produits sont conformes à la réglementation européenne en vigueur sur les pesticides

**METAUX LOURDS / MYCOTOXINES**

Les produits sont conformes à la réglementation européenne en vigueur

**CONDITIONNEMENT**

. Voir fiche logistique

**IONISATION**

Le produit est-il ionisé ?

Un ou plusieurs composants du produit sont-ils ionisés ?

<b>Oui</b>	<b>Non</b>
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

**OGM**

Produit soumis à étiquetage au titre des règlements CE n°1829/2003 ou CE 1830/2003 ?

<b>Oui</b>	<b>Non</b>
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

**DDM**

2 ans ; à conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

Responsable Qualité:



TIPIAK ÉPICERIE  
SAS au capital de 1 201 520 €  
122A Route de Saint-Martin  
97400 SAINT-MARTIN

TEL : +33 (0)2.40.32.11.11 - FAX : +33 (0)2.40.32.11.30

Creation : Septembre 96