

FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL DATA SHEET

Version / Version : 03
Date de mise à jour / Update on : 12/2019

COUSCOUS DE BLE DUR- Qualité supérieure
COUSCOUS OF DURUM WHEAT - Superior Quality

Ingrédients/ingredients: 100% Semoule de blé dur / 100% Durum Wheat semolina

DENOMINATION LEGALE LEGAL NAME	Couscous de blé dur de qualité supérieure obtenue par agglomération de la semoule de blé avec de l'eau; les agglomérats sont roulés, cuits, séchés et calibrés . Produit de couleur jaune pâle exempt d'insectes, de goût et d'odeur étrangers (moisi, rance) <i>Superior quality couscous obtained by agglomeration of wheat semolina and water; lumps are rolled, cooked, dried and graded. Gold yellow color, with no foreign taste and smell (rusty, rancid)</i>				
CARACTERISTIQUES SPECIFICATIONS	Critères et valeurs / <i>Criteria and values</i>		Cible/Target	Refus/Refusal	Méthodes / <i>Method</i>
	Teneur en eau sur matière sèche /	<i>Moisture</i>	12,5 %	> 12,5	NF ISO 712
	Cendres sur matière sèche /	<i>Ashes % / dry 900°C</i>	≤1,1%	> 1,1	NF ISO 2171
	Matières azotées sur matière sèche /	<i>Proteins % / dry (x5,7)</i>	≥ 12%		NF V 03-050
	Acidité grasse sur matière sèche /	<i>Acidity / dry (mgH2SO4)</i>		>0,05	NF ISO 7305
	Gonflement/	<i>Swelling index</i>	≥ 2,20		NF V 50-001
	Densité/	<i>Bulk Density Kg/m3</i>	≥ 700		
	Granulometrie/Granulometry				
	Moyen/Medium		Fin/fine		
	< 1120 µm	≤ 15%	< 630 µm	≤ 5%	
	1120 µm < 2000 µm	≥ 80 %	630 µm < 1120µm	≥ 80 %	
	> 2000µm	≤ 5%	> 1120 µm	≤ 15%	
	Microbiologie /Microbiology				
	Salmonella spp. /	Salmonella spp.	0 / 25g	> 0 / 25g	NF EN ISO 6579
	Escherichia coli /	Escherichia coli	< 10 UFC/g (FCU/g)	/	NF EN ISO 16649-2
	Levures /	Yeasts	<100 UFC/g (CFU/g)	/	NF V 08-059
	Moisissures /	Moulds	<100 UFC/g (CFU/g)	/	NF V 08-059
	Staphylococcus coagulase /	Coagulase positive Staphylococci	< 100 UFC/g (FCU/g)	/	NF EN ISO 6888-2
	Bacillus cereus /	Bacillus cereus	≤ 1000 UFC/g (FCU/g)	/	EN ISO 7932
	Micro-organismes aérobies 30°C /	Aerobic micro-organisms (30°)	<50 000 UFC/g (FCU/g)	/	NF EN ISO 4833-1
	Clostridium perfringens 37°C /	Clostridium perfringens 37°C	<10 UFC/g (FCU/g)	/	NF EN ISO 7937
CARACTERISTIQUES SPECIFICATIONS	Teneurs maximales en contaminants/Maximum levels for contaminants				
	Mycotoxines/ <i>Mycotoxins</i>	Aflatoxines B1		> 2 µg/kg - ppb	
		Aflatoxines B1+B2+G1+G2		> 4 µg/kg - ppb	
		Ochratoxines A		> 3 µg/kg - ppb	
		Déoxynivalénol		> 750 µg/kg - ppb	
		Zéaralénone		> 75 µg/kg - ppb	
	Métaux lourds/ <i>Heavy Metals</i>	Arsenic/ <i>Arsenic</i>		> 0,20 mg/kg	
	Résidus de Matières actives	Cadmium		> 0,20 mg/kg	
		Residues of active substances		> LMR de la Rgl [°] UE	
	Critères et valeurs / <i>Criteria and values</i>		Cible/Target	Refus/Refusal	Méthodes / <i>Method</i>
	Valeur énergétique	<i>Energy value</i>	369kcal / 1565 kJ		
	Protéines	<i>Protein</i>	13,2 g		
	Glucides	<i>Carbohydrates</i>	73g		
	- dont sucres	<i>which sugars</i>	3g		
	Lipides	<i>Fat</i>	2,0g		
	- dont acide gras saturés	<i>which saturated fatty acids</i>	0,4g		
	Fibres alimentaires	<i>Fibre</i>	3,4g		
	Sodium	<i>Sodium</i>	0,01g		

FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL DATA SHEET

Version / Version : 03
Date de mise à jour / Update on : 12/2019

COUSCOUS DE BLE DUR- Qualité superieure COUSCOUS OF DURUM WHEAT - Superior Quality				
CONDITIONNEMENT PACKAGING	UVC / Sale unit	Matière / Materia	DDM / BBD	Palettisation / Palletisation
	Big Bag*	PP	24 mois/month	1 Sale Unit - 1 000Kg - Palette 100x120cm
	Sac 25 kg*	Sac Kraft		40 UC - 1037kg - Palette 100x120cm
	Bag 25 kg*	Kraft bags	24 mois/month	40 Sales Units - 1037kg - Pallet 100x120cm
	* Contenant standard, existe d'autres référencements			* Standard containing, others possible referrals
ORIGINE-ORIGIN	France			
CONSERVATION SHELF LIFE	A conserver dans un endroit frais et sec (< 25°C) Store in a cool, dry place(< 25°C)			
OGM - IONISATION	Le produit livré ainsi que ses constituants ne sont pas issus d'Organismes Génétiquement Modifiés (1), et n'ont subi aucun traitement The delivered product and its components are not derived from GMO (1), have not been treated by irradiation			
ALLERGENES ALLERGENS	REGLEMENT (EU) 1169 /2011: contient naturellement du gluten REGULATION (EU) No 1169/2011: Naturally contains gluten			

(1) : Conformément à la réglementation en vigueur (directives n°49/2000/EC et 50/2000/EC) et en vue de l'application des derniers règlements publiés le 18/10/2003 au Journal Officiel de l'Union Européenne (n°1829/2003 et 1830/2003), nous vous confirmons qu'un étiquetage concernant les organismes génétiquement modifiés n'est pas nécessaire.

(1) : In accordance with the regulation in force (directives n°49/2000/EC and 50/2000/EC) and with regards to the implementation of these regulations published on 18/10/2003 in the Official Journal of the European Union, we confirm that labelling of GMOs is not required

BELLEVUE Ingrédients & Solutions – PANZANI - Services Administratifs – Commerciaux – Exportation

4, Chemin du Littoral – BP 82338 – 13202 Marseille Cedex 02 FRANCE - Tél : +33 4 91 10 11 50 - Fax Commercial : +33 4 91 10 11 69 - Fax général : +33 4 91 67 94 87
www.expertgold.fr - contact@expertgold.fr

Les renseignements figurants sur la présente fiche technique ne sont fournis qu'à titre indicatif et ne peuvent en conséquence constituer un engagement contractuel / The information on the present data sheet is supplied only for information purposes and cannot establish a contractual commitment