

## FICHE TECHNIQUE

<u>NOM DU PRODUIT</u> :	COUSCOUS
<u>NOM COMMERCIAL</u> :	COUSCOUS
<u>REFERENCE</u> :	550
<u>COMPOSITION</u> :	Sel, épices et extrait d'épice.
<u>UTILISATION</u> :	20 à 30 grammes par litre.

L'ensemble des fournisseurs des ingrédients contenus dans cette préparation garantissent par un certificat qu'ils entrent dans le champ des règlements en vigueur (CE) N° 1829/2003 et (CE) N° 1830/2003 et ne sont pas soumis aux exigences supplémentaires d'étiquetage relatif aux ingrédients génétiquement modifiés.

CONDITIONNEMENT : Seau alimentaire de 2, 6, 12 ou 20 kg

### NORMES BACTERIOLOGIQUES APPLICABLES :

<b>GERMES</b>	<b>CRITERES DE REFERENCE</b>	<b>NORMES DE REFERENCE</b>
Salmonelles	Absence dans 25g	MAS - 17/1 - 03/98
Staphylococcus aureus	100 / g	V08 - 057 - 1
Coliformes fécaux	10 / g	NF - V08 - 060
Coliformes 30 degré C	1000 / g	NF - V08 - 050
Anaérobies sulfite réducteurs	30 / g	XP - V08 - 061
Flore totale	300000 / g	NF - V08 - 051

### VALEURS NUTRITIONNELLES :

<b>COUSCOUS</b>	
Valeurs nutritionnelles pour 100g de produit déshydraté	
KJ	940
Kcal	224.6
Protéine	7.7 g
Glucides	11.5 g
Lipides	6.7 g

CONDITIONS DE STOCKAGE : Stocker dans un endroit sec à température ambiante.

CONSERVATION : 2 ans dans son emballage d'origine fermé et dans des conditions normales de stockage.

**NOTE** : Les renseignements donnés dans cette notice sont fournis de bonne foi dans le but d'aider notre clientèle.

## ETIQUETAGE DES ALLERGENES

Les informations transmises ci-après sont données dans l'état actuel de nos connaissances et des informations communiquées par nos fournisseurs.

Nom commercial et référence : **COUSCOUS / REF 550**

<b>ALLERGENES MAJEURS</b>	<b>Présence</b>	<b>Absence (*)</b>	<b>Matière première Concernée</b>
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten		<b>X</b>	
Crustacés et produits à base de crustacés		<b>X</b>	
Œufs et produits à base d'œuf		<b>X</b>	
Poissons et produits à base de poisson		<b>X</b>	
Arachides et produits à base d'arachide		<b>X</b>	
Soja et produits à base de soja		<b>X</b>	
Lait et produits laitiers (y compris lactose)		<b>X</b>	
Fruits à coques et produits dérivés		<b>X</b>	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		<b>X</b>	
Sulfites en concentration d'au moins 10 mg/kg		<b>X</b>	
Céleri et produits à base de céleri		<b>X</b>	
Moutarde et produits à base de moutarde		<b>X</b>	
Lupin et produits à base de lupin		<b>X</b>	
Mollusques et produits à base de mollusque		<b>X</b>	

(\*) Le terme " **Absence** " signifie « non mis en œuvre directement ou via tout élément entrant dans la formule ou le process : les ingrédients, additifs ou auxiliaires technologiques... ». Nous ne pouvons pas garantir l'absence totale de contaminations croisées.

Fait à Cavaillon le 8 décembre 2014

Mis à jour le 10 janvier 2025

Monsieur Frédéric WILLIAMSON, responsable des données techniques