

	Imprimé	Version 1 - Date : 14/01/2025	IM025
	Fiche technique - <i>Technical Specification</i>		

Définition du produit - *Product definition*Code article - *Item code* : 41507 COUSCOUS EXTRA MOYEN AL BADIA 5 KGGamme - *Range* : Couscous extraGrenaison - *Grain size* : Moyen - *Medium*Origine géographique - *Geographical origin* : Fabriqué en France par - *Made in France by* Alpina SavoieOrigines des matières premières - *Sources of raw materials* :Blé France - *Wheat France*Dénomination - *Designation* : Couscous de qualité supérieure - *Premium quality couscous*Ingrédients - *Ingredients* :

Semoule de blé dur de qualité supérieure

*Premium quality durum wheat semolina*Peut contenir - *May contain* : Traces de soja - *Traces of soya*Non ionisation - Non OGM - *No ionization - No GMO*Caractéristique nutritionnelles pour 100 g de produit sec - *Nutrition facts for 100 g of dry product*

Energie - <i>Energy</i>	1 526 kJ / 360 kcal
Matières grasses - <i>Fats</i>	2,00 g
dont acides gras saturés - <i>For saturated fatty acids</i>	0,30 g
Glucides - <i>Carbohydrates</i>	72,00 g
dont sucres - <i>For sugars</i>	2,00 g
Fibres alimentaires - <i>Dietary fiber</i>	3,00 g
Protéines - <i>Proteins</i>	12,00 g
Sel - <i>Salt</i>	0,01 g

Caractéristique physico-chimiques - *Physical-chemical characteristics*

	Cible - <i>Target</i>	Méthode - <i>Method</i>
Humidité - <i>Moisture</i> (130 °C - 2 h)	≤ 12,5 %	[NF ISO 712]
Activité de l'eau - <i>Water activity</i>	≤ 0,70	Interne
Protéines sur sec - <i>Proteins on dry basis</i> (Nx5,7)	≥ 12 %	[NF V03-750]
Acidité sur sec - <i>Acidity on dry basis</i>	≥ 0,05 %	[NF ISO 7305]
Matières minérales sur sec - <i>Ash content on dry basis</i>	≤ 1,56	[NF V03-720]
Indice de gonflement - <i>Swell index</i>	≥ 2,3	[NF V50-001]
Couleur - <i>Color</i>	Jaune (b≥34 tol 33) <i>Yellow</i>	[L*a*b CIE 1976]
Grains bruns - <i>Brown grains</i>	≤ 40grains/kg	Interne

Granulométrie - <i>Particle size</i>	Min.	Max.	Méthode - <i>Method</i> : 190 tours/min
Refus au tamis - <i>Residue on the sieve</i> 2500 μ		1	%
Refus au tamis - <i>Residue on the sieve</i> 2000 μ		4	
Refus au tamis - <i>Residue on the sieve</i> 1600 μ	12	40	
Refus au tamis - <i>Residue on the sieve</i> 1250 μ	40	60	
Refus au tamis - <i>Residue on the sieve</i> 1000 μ	5	25	
Refus au tamis - <i>Residue on the sieve</i> 630 μ		4	
Via tamis - <i>Through sieve</i> 630 μ		2	

	Imprimé	Version 1 - Date : 14/01/2025	IM025
	Fiche technique - <i>Technical Specification</i>		

Contaminants - *Contaminating factors*Mycotoxines - *Mycotoxins* [UE 2023/915 et ses modifications]

Aflatoxines totales <i>Total aflatoxin</i>	Aflatoxine B1 <i>Aflatoxin B1</i>	OchratoxineA <i>OchratoxinA</i>	DON	Zearalenone	T2 HT2
≤ 4 µg/kg	≤ 2 µg/kg	≤ 3 µg/kg	≤ 600 µg/kg	≤ 75 µg/kg	≤ 20 µg/kg

Métaux lourds - *Heavy metals* [UE 2023/915]

Plomb - <i>Lead</i>	Cadmium
≤ 200 µg/kg	≤ 100 µg/kg

Résidus de pesticides - *Residues of pesticides* [CE N°396/2005]

Limites maximum réglementaire en agriculture conventionnelle

*Maximum regulatory limit value conventional agriculture*Caractéristiques microbiologiques - *Microbiological characteristics* [CE 2073/2005]Critères de sécurité - *Safety criteria*

	m	M	Echantillonnage - <i>Sampling</i>	
			n	c
Salmonella	Non détecté/25g		5	0

Critères d'hygiène des procédés - *Process hygien criteria*

	m	M	Echantillonnage - <i>Sampling</i>	
	UFC / g	UFC / g	n	c
Microorganismes aérobies 30°C <i>Aerobic microorganisms 30°C</i>	5 000	50 000	5	2
Entérobactéries - <i>Enterobacteriaceae</i>	100	1 000	5	2
Moisissures - <i>Moulds</i>	200	2 000	5	2
Bacillus cereus	100	1 000	5	2

Mesures indicatives d'utilisation du produit - *Indicative measurement of product use*Verser 1 volume de couscous dans un plat. - *Sprinkle 1 volume of couscous into a dish.*Ajouter 1 volume d'eau bouillante salée. - *Add 1 volume of boiling salted water.*Couvrir et laisser gonfler 5 à 7 minutes. - *Cover and leave to swell for 5 to 7 minutes.*Ajouter la matière grasse de votre choix. Egrener. - *Add the food-fat of your choice. Fluff up the couscous.*Conditions de conservation - *Conditions of preservation*A conserver dans un endroit sec et frais à l'abri de la lumière - *Keep in a dry cool place and protected from the light*DDM : 24 mois - *BBD: 24 months*