



Couscous moyen de qualité courante
ZAKIA PRO

Le 22/04/2020

Version : 5

Page : 1/2

DEFINITION DE LA CATEGORIE DE PRODUIT

- **Dénomination Légale** : Graine de couscous
- **Poids Net Total** : 5kg, 25kg
- **Type d'emballage** : sac kraft
- **Raison sociale** : Panzani SAS, 37 bis rue Saint Romain 69008 LYON

LISTE DES INGREDIENTS

Ingrédient : 100% semoule de **BLÉ** dur de qualité courante.
Contient du gluten.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Valeurs nutritionnelles :	Pour 100g de produit
Energie	1546 kJ
	365 kcal
Matières grasses	2 g
dont acides gras saturés	0,4 g
Glucides	73 g
dont sucres	3 g
Fibres alimentaires	3,4 g
Protéines	12 g
Sel	0,02 g

☞ **Score nutritionnel***: - 4

☞ **Classement nutritionnel*** (A/ B/ C/ D/ E) : A

* « Score et classement nutritionnels selon les critères définis dans l'Arrêté du 31 octobre 2017 »

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Critère	Cible	Méthode
Teneur en eau (% sur tel quel)	≤ 12,5 %	NF ISO 712
Cendres (% sur sec)	≤ 1,40 %	NF ISO 2171
Matières azotées sur matière sèche	≥ 12,0%	NF V 03-050 (Coef. conversion 5,7)
Acidité grasse sur matière sèche	≤ 0,07 %	NF ISO 7305
Masse volumique apparente	≥ 700 g/L	mesurée au Nilémalitre
Gonflement	≥ 2,20 au bout d'½ heure	NF V 50-001
Granulométrie	Grain moyen :	



Couscous moyen de qualité courante
ZAKIA PRO

Le 22/04/2020
Version : 5
Page : 2/2

< 1120 µm : ≤ 15%
1120 < < 2000 µm : ≥ 80%
>2000 µm : ≤ 5%

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Critère	Sur produit Sec	Sur produit réhydraté
Aspect	Teinte uniforme ambrée, jaune clair ou blanc crème	Aspect agréable
Gout et odeur	Odeur franche et saine	Odeur franche Goût caractéristique d'une semoule de blé
Texture	/	Texture en bouche élastique, ni farineuse, ni pâteuse

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Critère	Cible En Unités Formant Colonies (UFC)	Méthode
Staphylocoques pathogènes	≤ 10 ² /g	NF EN ISO 6888-2
Salmonelles	Abs. /25g	NF EN ISO 6579
Escherichia coli	≤ 10 ² /g	NF EN ISO 16649-2
Bacillus cereus	≤ 10 ³ /g	NF EN ISO 7932

DDM – CONDITIONS DE CONSERVATION

- La DDM figure en clair sur tous les emballages et correspond à la date de conditionnement + 24 mois (Jour-Mois-Année)
- A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité

REGLEMENTATION

Conforme à :

- Décret « Métrologie » 78-166 du 31/01/78
- Règlement « OGM » 1829/2003 du 22/09/2003
- Réglementation européenne Pesticides et Contaminants
- Règlement CE 178/2002 du 28/01/2002 sur la sécurité alimentaire des denrées
- Règlement CE « Microbiologie des Denrées Alimentaires » 2073/2005 du 15/11/05
- Règlement UE n°1169/2011 du 25/10/11 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires
- Norme Couscous NF V 50-001