



**Couscous de qualité courante**  
**Blés Français issus d'une exploitation à**  
**Haute Valeur Environnementale**  
**PANZANI Professionnel**

Le 07/05/2021

Version : 1

Page : 1/3

**DEFINITION DE LA CATEGORIE DE PRODUIT**

- **Dénomination Légale** : Graine de couscous moyen
- **Poids Net Total** : 5 kg
- **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. Peut contenir du soja.

Fabriqué en France  
Semoule et Blé origine France

**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



**Couscous de qualité courante**  
**Blés Français issus d'une exploitation à**  
**Haute Valeur Environnementale**  
**PANZANI Professionnel**

Le 07/05/2021  
Version : 1  
Page : 2/3

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 Niléalitre
Gonflement	≥ 2,20 au bout d'½ heure	NF V 50-001
Granulométrie	<b>Grain moyen :</b> < 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 <sup>2</sup> /g	NF EN ISO 6888-2
Salmonelles	Abs. /25g	NF EN ISO 6579
Escherichia coli	≤ 10 <sup>2</sup> /g	NF EN ISO 16649-2
Bacillus cereus	≤ 10 <sup>3</sup> /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 dans un endroit sec.



**Couscous de qualité courante**  
**Blés Français issus d'une exploitation à**  
**Haute Valeur Environnementale**  
**PANZANI Professionnel**

Le 07/05/2021

Version : 1

Page : 3/3

**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