

COUSCOUS MOYEN PRECUIT STANDARD

Référence PQG007-6.2.6
Version D
Date d'application : 28/05/2015

Page 1/2

| | | | | |
|---|--|--|--------------------------|-----------------|
| Présentation | Définition | Semoule précuite, obtenue a partir de blé dur sélectionné de qualité STANDARD. Ce sont des semoules extra (type SSSE selon l'arrêté du 27 mai 1957). | | |
| | Origine | France, Italie | | |
| | Dénomination légale | Semoule de blé dur précuit | | |
| | Process | Mouillage, Pré cuisson a la vapeur, séchage | | |
| | Conservation | 24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité | | |
| Caracteristi - ques physico- | | Critères d'analyses | Moyenne/Tolérance | Méthodes |
| | | Humidité | 12% / 13,5% max | NF V03707 |
| Microbiologie | Il n'existe pas de réglementation concernant les exigences microbiologiques pour ce produit. | | | |
| Contaminants | Pesticides | Conforme à la réglementation en vigueur | | |
| | Métaux lourds | Conforme à la réglementation en vigueur | | |
| | Mycotoxines | Conforme à la réglementation en vigueur | | |
| | OGM | Absence d'OGM, conforme à la réglementation CE 1829 / 2003 et 1830 / 2003 et leurs modifications. | | |
| | Allergènes | Gluten | | |
| | Ionisation | Absence de traitement ionisant sur la matière livrée. | | |

COUSCOUS MOYEN PRECUIT STANDARD

Page 2/2

| | | | | |
|------------------------------------|---------------------------------|----------------|------------------|-------|
| Valeurs nutritionnelles | Energie | 1491kJ/352kcal | Fibres | 3,3g |
| | Matières grasses | 1,9g | Protéines | 13g |
| | Dont AG saturés | 0,3g | Sel | 0,02g |
| | Glucides Dont sucres | 69g 2,8g | | |
| | | | | |
| | | | | |

Valeurs données sur la base d'une analyse (pour 100 g de produit sec)

Applications

Plonger 75 à 100g de couscous par personne dans un même volume d'eau bouillante un peu salée. Laisser gonfler à couvert hors du feu jusqu'à absorption complète du liquide (environ 7min). S'utilise pour la préparation des taboulés, couscous ou en accompagnement.

Aspect après cuisson :

- couleur : jaune
- texture : les grains sont faciles à égrener et ne collent pas



PRECOOKED COUSCOUS (MEDIUM GRAIN) STANDARD

| | |
|--------------------|--------------|
| Reference | PQG007-6.2.6 |
| Version | D |
| Application date : | 28/05/2015 |

Page 1/2

| | | | | |
|---|--|---|--------------------------|----------------|
| Presentation | Definition | Precooked semolina stems from selected durum wheat of standard quality. This semolina is extra (ESSS type mentioned in the law dated 27th may 1957) | | |
| | Origin | France, Italy | | |
| | Legal naming | Precooked durum wheat semolina | | |
| | Process | Moistening, precooking, drying | | |
| | Storage | 24 months in a cool and dry place | | |
| Physico-chemical characteristics | | Analysis | Average/Allowance | Methods |
| | Moisture | | 12% / 13,5% max | NF V03707 |
| Microbiology | There are no regulations concerning the microbiological requirements for this product. | | | |
| Contamination | Pesticides | According to legislation in place | | |
| | Heavy metals | According to legislation in place | | |
| | Mycotoxins | According to legislation in place | | |
| | GMO | Absence of GMO in compliance with the regulations CE n°1829 / 2003 and 1830 / 2003 and their modifications. | | |
| | Allergens | Gluten | | |
| Ionization | Absence of ionizing treatment on the delivered material. | | | |

PRECOOKED COUSCOUS (MEDIUM GRAIN) STANDARD

Reference PQG007-6.2.6
Version D
Application date : 28/05/2015

Page 2/2

Nutritional values

| | | | |
|------------------------|----------------|-----------------|-------|
| Energy | 1491kJ/352kcal | Fibers | 3,3g |
| Fat | 1,9g | Proteins | 13g |
| Of which | | Salt | 0,02g |
| saturated | 0,3g | | |
| Carbohydrates | 69g | | |
| Of which sugars | 2,8g | | |

Values given on the basis of an analysis (for 100 g of dry product)

Application

Plunge 75-100g of couscous per person into a same volum of boiling water with salt. Remove the pan from heat and let swell the grains until the liquid has been soaked up (duration 7 minutes). Use for the preparation of tabbouleh, couscous or accompaniment.

Product appearance as cooked :
- color : yellow
- texture : easy shelling, not sticky

