

Couscous moyen en sac 5 kg TOQUELIA

Article : 59163

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Couscous grains moyens
Descriptif produit : Précuit à la vapeur. +/- 60 portions de 200 g*
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 1.000 Sachet de 5.000 kg
Liste des ingrédients : Semoule de BLE dur de qualité courante

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Semoule de blé dur	UE / Hors UE

Pays de transformation : France [Département(s) : 13], Italie
Durée de vie totale du produit (jours) : 730
Allergènes majeurs : Gluten
Traces d'allergènes : Moutarde, Soja
Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers : Casher, Halal, Sans porc, Végétalien, Végétarien
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière : 19024010 - Couscous, non préparé

Couscous moyen en sac 5 kg TOQUELIA

Article : 59163

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	12.5 % ($\leq 12,5\%$)	Pesticides	0 (Règlement CE 396/2005)
Métaux lourds	0 mg/kg (Règlement CE 1881/2006)	Cendres	1.1 % ($\leq 1,1\%$)
Aflatoxine B1-B2-G1-G2	4 ppb (Règlement CE 1881/2006)	Ochratoxine	3 ppb (Règlement CE 1881/2006)

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Ouvrir le sac avec précaution, afin de le refermer proprement. Verser 1 volume de liquide bouillant salé sur 1 volume de graine de couscous préalablement roulée dans un peu d'huile d'olive. Laisser gonfler 5 minutes environ à couvert et hors du feu, jusqu'à absorption totale du liquide. Egrainer et remettre à cuire à feu doux 2 à 3 minutes en continuant à égrainer et en ajoutant un peu de matière grasse. Assaisonner et personnaliser, avant de servir en garniture chaude et épicée de manière orientale. Possibilité de réhydrater à froid en 30 à 60 minutes, à la manière du taboulé pour réaliser une entrée froide. Ajouter quelques cubes de légumes frais, un peu de jus de citron et d'huile d'olive, du persil haché et de la menthe.
Rendement : Rendement de 2,3 en poids et un coefficient de gonflement de 170%. Soit 85 g environ de couscous sec pour 200 g cuit. Environ 60 portions par sac de 5 kg.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,546	365	2	0.4	73	3	3.4	12	0.02

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 6.00

Type de matières grasses : Aucune

Couscous moyen en sac 5 kg TOQUELIA

Article : 59163

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	5	5.29	1	Sachet		190x110x420	3061435102346
Sachet	5	5.29	1	Sachet			3061435002349
Couche	50	0	10	Sachet	10		
Palette	850	899.3	170	Sachet	170	1200x800x1600	03061435202343
Pièce	5	0	1	Sachet			