

Version : 3

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 21/11/2017 16:04Aperçu créé le : 18/10/2021
15:44

Table des matières

D : Liste des Allergènes	2
I : Etiquetage	3
I.1 : Etiquetages - Etiquetage	3
L : Produits Finis	9
L.1 : COUSCOUS ROYAL	9
Boulettes, Poulet, Boeuf et Merguez	

Version : 3	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 21/11/2017 16:04	Aperçu créé le : 18/10/2021 15:44
D : Liste des Allergènes			

Liste des Allergènes identifiés dans la recette :Recette

Allergènes	Déclaration	Dans	étiquetage
Blé ou hybrides et produits à base de ces céréales	Présent	Préparation de viande de boeuf (Présent) Epices et plantes aromatiques (Présents non-intentionnellement) Additif :Epaississant - farine de graines de caroube, gomme guar (E410 - 412) (Présents non-intentionnellement) Semoule de blé dur (Présent)	
Céleri et produits à base de céleri	Présent	Epices et plantes aromatiques (Présent)	
Crustacés et produits à base de crustacés	Présents non- intentionnellement		
Lait et produits à base de lait (y compris lactose)	Présents non- intentionnellement	Additif :Epaississant - farine de graines de caroube, gomme guar (E410 - 412) (Présents non-intentionnellement)	
Moutarde et produits à base de moutarde	Présents non- intentionnellement	Epices et plantes aromatiques (Présents non- intentionnellement)	
Œufs et produits à base d'œufs	Présents non- intentionnellement		
Poissons et produits à base de poissons	Présents non- intentionnellement		
Soja et produits à base de soja	Présent	Préparation de viande de boeuf (Présent)	

La valeur de la colonne « Déclaration » est reprise de l'onglet « Allergènes » de la MP

Commentaire(s) - Ingrédients particuliers : Commentaire de l'onglet ingrédients particuliers du dossier produit avant migration : Les allergènes présents non intentionnellement ne sont pas à étiqueter. Chaque matière première a fait l'objet d'une étude de risque. Le résultat de cette étude nous a amené à décider de ne pas étiqueter les allergènes non intentionnellement présent dans la mesure où le risque de contamination est maîtrisé chez nous et chez nos fournisseurs.

SOCIETE INTERDIS SNC / WILLIAM SAURIN / COUSCOUS ROYAL			
Version : 3	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 21/11/2017 16:04	Aperçu créé le : 18/10/2021 15:44
I : Etiquetage		I.1 : Etiquetages - Etiquetage	

Fiche Technique Etiquetage de Etiquetages - Etiquetage			
Section :	Etiquetages - Etiquetage		
Conditionnement concerné :	Etiquetage		
Dénomination commerciale :	COUSCOUS ROYAL 1050 g (800g e de garniture + 250g e de semoule + 0, 9g de sachet d'épices et de plantes aromatiques)		
Dénomination légale :	Couscous composé de préparation de viande de bœuf en boulettes, de morceaux de cuisses de poulet non désossés, de viande de bœuf saumurée et de merguez : kit comprenant 1 boîte de garniture, 1 coupelle de semoule et 1 sachet d'épices et plantes aromatiques		
Fabriqué en :	N/R		
Ingrédients :	1 boîte de garniture : eau, préparation de viande de bœuf en boulettes 10.6% (viande de bœuf 5%, protéines de soja réhydratées 3%, eau, gras de bœuf, chapelure [farine de blé, sel], poudre de tomate, arômes, oignons déshydratés, sel), morceaux de cuisses de poulet non désossés 7.8%, carottes 7%, pois chiches réhydratés 4%, navets 4%, viande de bœuf saumurée 3, 4% (viande de bœuf 3, 3%, eau, sel), merguez précuites grillées 3, 4% [viande de bœuf, viande de mouton, eau, gras de bovin, gras d'ovin, épices (paprika, cumin, fenouil), ail, sel, dextrose, sirop de glucose, arômes naturels, piment fort], courgettes 2, 9%, oignons, concentré de tomates, poivrons 0, 9%, sel, coriandre, poivre, céleri, cumin, cannelle, muscade, ail, persil, arômes, épaississants : farine de graines de caroube - gomme guar. 1 coupelle de semoule de blé dur précuite à la vapeur 23, 8% 1 sachet d'épices et de plantes aromatiques : piment doux, poivre, carvi, ail, coriandre.		
conditionné sous atmosphère protectrice :	Non		
Poids variable :	N/R		
Poids net :	1050 g		
Poids net égoutté :			
Contenance :	Volume net :		
Titre alcoométrique volumique :			
e métrologique :	Oui	application à :	Poids net UC
Consigne de tri			
DLC ou DLUO / DDM			
Non applicable :	Non		
Localisation :	date indiquée sur l'un des fonds de la boîte.		
Formule légale :	A consommer de préférence avant le : voir sur l'un des fonds de la boîte.		
La date de péremption est-elle imprimée sur chaque emballage individuel ? :	N/R		
Numéro de lot			
Localisation :	sur l'un des fonds de la boîte		
Expression :	CQV4544 JJ MM AA (date de fab +1096 jours)		
Autres infos consommateurs :	Ce couscous royal est cuisiné en France à partir de viande de bœuf et de poulet origine Union Européenne et de viande de mouton origine Union Européenne et Nouvelle- Zélande. Les autres ingrédients proviennent de diverses origines.		
Estampille(s) sanitaire(s) / localisation :	FR 02.617.001 CE		
Code(s) Emballeur(s) / localisation :	Fabriqué par EMB 02617 pour Interdis		
Température de conservation et emplacement :	Température ambiante		
Conseils de conservation :			
Avant ouverture :	Avant ouverture, à conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.		
Après ouverture :	Après ouverture, à conserver au réfrigérateur dans un récipient alimentaire non métallique et à consommer dans les 24h.		
Conseil de préparation 1/1 :			

Version : 3	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 21/11/2017 16:04	Aperçu créé le : 18/10/2021 15:44
I : Etiquetage		I.1 : Etiquetages - Etiquetage	

Conseils :

PREPARATION Temps de préparation : 5 min. Temps de cuisson : 10 min
 Versez le contenu de la boîte de garniture dans une casserole et faites chauffer à feu doux 10 min environ (vous pouvez aussi réchauffer la garniture directement dans un plat adapté 4 min au four à micro-ondes, à puissance maximale).
 Pendant ce temps versez la semoule dans un saladier. Remplissez la coupelle d'eau jusqu'au trait de dosage de 30cl. Versez l'eau dans une casserole, salez légèrement et portez à ébullition.
 Versez l'eau bouillante sur la semoule et laissez gonfler 2 minutes sans remuer. Une fois l'eau complètement absorbée, détachez les grains avec une fourchette.
 Pour une meilleure séparation des grains, vous pouvez ajoutez du beurre fondu dans la semoule.
 Délayez le contenu du sachet d'épices dans un bol avec quelques cuillères de bouillon de la garniture.
 Servez séparément la semoule, la garniture et la sauce épicée.

Commentaire(s) - Généralités :

PNT : 1050 g (800 g e de garniture + 250 g e de semoule).

Pièces jointes - Généralités			
Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
QA64 Carrefour Couscous 1050g Q377 V2 07 08-17.pdf	Emballage finalisé = BAT	02/11/2017	Aude FROMENTIN

Version : 3

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 21/11/2017 16:04Aperçu créé le : 18/10/2021
15:44

I : Etiquetage

I.1 : Etiquetages - Etiquetage

Nutritionnel de Etiquetages - Etiquetage

Portion 1/2 : (100g)

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)		N/R	647, 5				Valeur
Energie (kcal)		N/R	153, 7				Valeur
Matières Grasses (g)		N/R	3, 7				Valeur
Acides gras saturés (g)		N/R	1, 2				Valeur
Acides gras Insaturés (g)		N/R					
Acides gras mono-insaturés (g)		N/R					
Acides gras poly-insaturés (g)		N/R					
Acides gras Trans (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 ALA (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 EPA+DHA (mg)		N/R					
Acide gras Ω-6 (g)		N/R					
Cholestérol (mg)		N/R					
Glucides (g)		N/R	20				Valeur
Sucres (g)		N/R	1, 5				Valeur
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)		N/R	2, 2				Valeur
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	9				Valeur
Sel (g)		N/R	0, 97				Valeur
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

Version : 3	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 21/11/2017 16:04	Aperçu créé le : 18/10/2021 15:44
I : Etiquetage		I.1 : Etiquetages - Etiquetage	

Portion 2/2 : (350 g)

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)		N/R	2266, 25	2266	26, 979	27	Valeur et AQR
Energie (kcal)		N/R	537, 95	538	26, 898	27	Valeur et AQR
Matières Grasses (g)		N/R	12, 95	13	18, 5	19	Valeur et AQR
Acides gras saturés (g)		N/R	4, 2	4.2	21	21	Valeur et AQR
Acides gras Insaturés (g)		N/R					
Acides gras mono-insaturés (g)		N/R					
Acides gras poly-insaturés (g)		N/R					
Acides gras Trans (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 ALA (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 EPA+DHA (mg)		N/R					
Acide gras Ω-6 (g)		N/R					
Cholestérol (mg)		N/R					
Glucides (g)		N/R	70	70	26, 923	27	Valeur et AQR
Sucres (g)		N/R	5, 25	5.3	5, 833	6	Valeur et AQR
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)		N/R	7, 7	7.7			Valeur
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	31, 5	32	63	63	Valeur et AQR
Sel (g)		N/R	3, 395	3.4	56, 583	56	Valeur et AQR
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

Commentaire(s) - Nutritionnel :

Valeurs nutritionnelles sur produit à préparer.
VN obtenues par analyses. Voir fichier joint

Pièces jointes - Nutritionnel

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
CQV_Carrefour_17_06_23.xlsx	Autres [CDC]	26/06/2017	Elise Sechoir
TT NUT Couscous mai 2015.xlsx	Autres [CDC]	02/06/2017	Serge Pacreau

Version : 3

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 21/11/2017 16:04Aperçu créé le : 18/10/2021
15:44

I : Etiquetage

I.1 : Etiquetages - Etiquetage

Vitamines et minéraux Etiquetages - Etiquetage

Portion 1/1 : (100g) Adulte

Vitamines/minéraux rappel des AQR ou ANC	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	AQR / 100kcal	AQR arrondi / 100kcal	Étiqueté	Source
Bicarbonates (mg/l)	N/R							N/R	
Calcium (mg)	N/R							N/R	
Calcium (mg/l)	N/R							N/R	
Chlorures (mg)	N/R							N/R	
Chlorures (mg/l)	N/R							N/R	
Chrome (µg)	N/R							N/R	
Cuivre (mg)	N/R							N/R	
Extrait sec (g)	N/R							N/R	
Fer (mg)	N/R							N/R	
Fluor (mg/l)	N/R							N/R	
Fluorure (mg)	N/R							N/R	
Iode (µg)	N/R							N/R	
Magnésium (mg)	N/R							N/R	
Magnésium (mg/l)	N/R							N/R	
Manganèse (mg)	N/R							N/R	
Molybdène (µg)	N/R							N/R	
Nitrates (mg/l)	N/R							N/R	
Phosphore (mg)	N/R							N/R	
Potassium (mg)	N/R							N/R	
Potassium (mg/l)	N/R							N/R	
Résidu sec à 180°C (mg/l)	N/R							N/R	
Sélénium (µg)	N/R							N/R	
Silice (mg/l)	N/R							N/R	
Sodium (mg/l)	N/R	387	387					Non étiqueté	
Sodium (g)	N/R							N/R	
Sulfates (mg/l)	N/R							N/R	
Vit A - Rétinol (µg)	N/R							N/R	
Vit B1 - Thiamine (mg)	N/R							N/R	
Vit B12 - Cobalamine (µg)	N/R							N/R	
Vit B2 - Riboflavine (mg)	N/R							N/R	
Vit B3 (PP) - Niacine (mg)	N/R							N/R	
Vit B5 - Acide pantothénique (mg)	N/R							N/R	
Vit B6 - Pyridoxine (mg)	N/R							N/R	
Vit B8 (H) - Biotine (µg)	N/R							N/R	
Vit B9 - Acide folique (µg)	N/R							N/R	
Vit C - Acide ascorbique (mg)	N/R							N/R	
Vit D - Calciférol (µg)	N/R							N/R	
Vit E - Tocophérol (mg)	N/R							N/R	
Vit K - Phylloquinone (µg)	N/R							N/R	
Zinc (mg)	N/R							N/R	
Inositol ou vitamine B7 (µg)	N/R								
Choline (mg)	N/R								

Version : 3	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 21/11/2017 16:04	Aperçu créé le : 18/10/2021 15:44
I : Etiquetage		I.1 : Etiquetages - Etiquetage	

Commentaire(s) - Vitamines Minéraux : Valeurs nutritionnelles sur produit à préparer.
VN obtenues par analyses. Voir fichier joint

Allégations nutritionnelles et fonctionnelles

Version : 3	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 21/11/2017 16:04	Aperçu créé le : 18/10/2021 15:44
L : Produits Finis		L.1 : COUSCOUS ROYAL Boulettes, Poulet, Boeuf et Merguez	

Fiche Technique Produit fini de COUSCOUS ROYAL Boulettes, Poulet, Boeuf et Merguez

Section :	COUSCOUS ROYAL Boulettes, Poulet, Boeuf et Merguez
Dénomination commerciale :	COUSCOUS ROYAL Boulettes, Poulet, Boeuf et Merguez
Code Interne :	QA64002C

Pièces jointes - Identification

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
Photo_couscous_CRF_produit condi.JPG	Autres [CDC]	21/11/2017	Aude FROMENTIN
couscous royal CRF_viandes.jpg	Autres [CDC]	02/06/2017	Aude FROMENTIN
Photo produit à consommer P1010338.JPG	Autres [CDC]	02/06/2017	Serge Pacreau
Photo avant préparation P1010336.JPG	Autres [CDC]	02/06/2017	Serge Pacreau

Conservation de COUSCOUS ROYAL Boulettes, Poulet, Boeuf et Merguez

Définition du lot :	1 lot = 1 date de fabrication		
Conservation:			
	A compter de	Inclus/Exclu	Précisions
DLC ou DLUO / DDM :	1096 Jour(s)	Fabrication	DLUO
Durée de vie après ouverture :	24 Heure(s)		Stocké dans un réfrigérateur à +4°C
Conditions de conservation :			
Température ambiante? : Oui			

Pièces jointes - Conservation

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
M T 2_14_093_094_cons_4°C_cous_prep.doc	Autres [CDC]	16/06/2017	Elise Sechoir
Etude de vieillissement CQV.pdf	Autres [CDC]	02/06/2017	Aude FROMENTIN

Caractéristiques physico-chimiques de COUSCOUS ROYAL Boulettes, Poulet, Boeuf et Merguez

Caractéristique : Poids net total

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
1050 g			

Caractéristique : PNT Garnitures

Méthode : **Selon décrets 78-166 et 90-83**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
		800 grammes		
Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité	
		Moy >= Qn-0.379 s. 1 TU1=785g Maxi et aucun TU2=770g		

Version : 3	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 21/11/2017 16:04	Aperçu créé le : 18/10/2021 15:44
L : Produits Finis		L.1 : COUSCOUS ROYAL Boulettes, Poulet, Boeuf et Merguez	

Caractéristique : PNT SemouleMéthode : **Selon décrets 78-166 et 90-83**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
		250 grammes		

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
		Moy \geq Qn-0.379 s. 1 TU1=241g maxi et aucun TU2=232g	

Caractéristique : Valeurs nutritionnelles:

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
Conformes aux valeurs étiquetées		Guide CE de Décembre 2012	

Caractéristique : Semoule Humidité

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
		12, 5 %		<13, 5 %

Caractéristique : Semoule cendres

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
		1, 3 %		<1, 56 %

Caractéristique : Semoule Granulométrie

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
refus au tamis de 2000 μm : < 5% entre 1000 et 2000 μm : \geq ou = 80% Via tamis de 1000 μm : < 15% Via tamis de 630 μm : < 1%			

Caractéristique : Semoule Indice de GonflementMéthode : **NF V50-001**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
2 %				

Version : 3	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 21/11/2017 16:04	Aperçu créé le : 18/10/2021 15:44
L : Produits Finis		L.1 : COUSCOUS ROYAL Boulettes, Poulet, Boeuf et Merguez	

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
> 2.2 % au bout de 30 min			

Caractéristique : StabilitéMéthode : **pH après étuvage des produits finis à 37° et 55° C durant 7 jours**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
		Delta pH < 0.5	

Caractéristiques organoleptiques de COUSCOUS ROYAL Boulettes, Poulet, Boeuf et Merguez**Type : Aspect**Caractéristique applicable : **N/R**Précision : **précision sur type de caractéristique : garnitures**Cible : **Sauce légèrement trouble de couleur rouge-orangé contenant 2 morceaux de poulet avec peau et os, 2 morceaux de bœuf, 4 boulettes, 2 merguez et un mélange de légumes en proportion différente.****Type : Goût**Caractéristique applicable : **N/R**Précision : **précision sur type de caractéristique : GARNITURES**Cible : **Produit de goût franc, correctement salé et épicé, absence de saveurs et d'odeurs étrangères.****Type : Texture**Caractéristique applicable : **N/R**Précision : **précision sur type de caractéristique : GARNITURES**Cible : **Viande de volaille normalement cuite, bonne tenue autour de l'os. Viandes de boeuf, boulettes de viande et merguez tendres. Légumes correctement cuits.****Type : Aspect**Caractéristique applicable : **N/R**Précision : **précision sur type de caractéristique : SEMOULE**Cible : **Grains homogènes d'environ 1 mm et de couleur jaune.****Type : Goût**Caractéristique applicable : **N/R**Précision : **précision sur type de caractéristique : SEMOULE**Cible : **Après cuisson, goût et odeur caractéristiques de la semoule. Absence de saveurs et d'odeurs étrangères.****Type : Odeur**Caractéristique applicable : **N/R**Précision : **précision sur type de caractéristique : SEMOULE**Cible : **Après cuisson, goût et odeur caractéristiques de la semoule. Absence de saveurs et d'odeurs étrangères.**

SOCIETE INTERDIS SNC / WILLIAM SAURIN / COUSCOUS ROYAL			
Version : 3	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 21/11/2017 16:04	Aperçu créé le : 18/10/2021 15:44
L : Produits Finis		L.1 : COUSCOUS ROYAL Boulettes, Poulet, Boeuf et Merguez	

Caractéristiques microbiologiques de COUSCOUS ROYAL Boulettes, Poulet, Boeuf et Merguez
Classification AFSSA (risque Listeria monocytogènes) : N/R

Commentaire(s) - Caractéristiques : Voir contrôle de stabilité dans la partie "Physico- chimie"

Conservation d'échantillons de COUSCOUS ROYAL Boulettes, Poulet, Boeuf et Merguez	
Conservation d'échantillon :	Oui
Taille :	3
Durée :	jusqu'à 36 mois
Lieu :	Sur site de production
Conditions :	Température Ambiante