



Scheda Tecnica Prodotto
Couscous
Di Semolato QS di Grano
Duro Medio

Rif.: ST001.2
Rev. 05
Del 03/01/2022

1. Descrizione del prodotto

Il couscous è ottenuto per agglomerazione, da materie prime selezionate per le migliori caratteristiche tecniche e qualitative, umidificate con acqua, precotte a vapore ed essiccate ad alta temperatura.

2. Ingredienti

Semolato di grano duro proveniente da agricoltura convenzionale, acqua.

3. Informazioni sugli allergeni

Il prodotto contiene **Glutine**.

Il prodotto può contenere **Soia e Senape**.

4. Caratteristiche Fisiche

Umidità	≤ 12,50 %	Densità	700 ± 50 g/lt
Ceneri	≤ 1,10 %	Indice di rigonfiamento	≥ 2,2 dopo 30 min
Corpi estranei	assenti		

5. Caratteristiche granulometriche (valori medi rilevabili per 1000g di prodotto)

> 2000 µm	0 - 3 %	630 < µm < 1000	2 - 6 %
1000 < µm < 2000	90 - 97 %	< 630 µm	0 - 1 %

6. Valori Nutrizionali (valori compresi per 100g di prodotto)

Valore Energetico	KJ 1492 - Kcal 353	Grassi	1,7 g ± 5%
Proteine	12 ± 1	di cui Saturi	0,3 g ± 5%
Carboidrati	70 g ± 5%	Fibre Aliment.	4,4 g ± 5%
di cui zuccheri	2,6 g ± 5%	Sale	0 g

7. Caratteristiche Organolettiche

Colore	Tinta uniforme, ambrato giallo chiaro
Odore	Tipico del cereale di provenienza
Sapore	Tipico del cereale di provenienza
Aspetto	Grani di circa 1 mm di diametro, assenza di grani neri (tolleranza: 5 grani neri max e/o 8 grani marroni max in 500g). Assenza di sapori e odori estranei (muffa, acidità)

8. Caratteristiche microbiologiche

Conta microbica totale	(ufc/g)	< 10 ⁵
Enterobacteriaceae	(ufc/g)	< 10 ³
Escherichia coli	(ufc/g)	Assente
Stafilococchi coagulasi++	(ufc/g)	< 10 ²
Salmonella spp.	(ufc/g)	Assente in 25 g
Bacillus cereus	(ufc/g)	< 10 ²
Lieviti	(ufc/g)	< 10 ²
Muffe	(ufc/g)	< 10 ²


9. Contaminanti chimici

Aflatossine totali	µg/Kg	< 4
DON	µg/Kg	< 750
Ocratossina A	µg/Kg	< 3
Zearalenone	µg/Kg	< 75
Cadmio	mg/Kg	< 0,2
Piombo	mg/Kg	< 0,2
Residui di fitofarmaci	Inferiori ai limiti di legge Reg. CE 396/2005 e successive modifiche	

10. Conservazione

Il prodotto deve essere conservato in luogo fresco, aerato, asciutto e pulito.

La scadenza del prodotto è di due anni dalla data di produzione e comunque entro il termine riportato sulla confezione.

	<p><i>Scheda Tecnica Prodotto</i></p> <p>Couscous</p> <p>Di Semolato QS di Grano</p> <p>Duro Medio</p>	<p>Rif.: ST001.2</p> <p>Rev. 05</p> <p>Del 03/01/2022</p>
---	---	---

11. Requisiti generali

Il prodotto è destinato all'alimentazione umana e viene realizzato nel rispetto della legislazione comunitaria e nazionale vigente per il settore alimentare.

Non contiene e/o deriva da ingredienti geneticamente modificati, in accordo a quanto previsto dai Regolamenti comunitari 1829/2003 e 1830/2003.

Il prodotto non è trattato con radiazioni ionizzanti né contiene ingredienti che sono stati trattati con tali radiazioni.

La produzione avviene utilizzando la migliore tecnologia e osservando le pratiche di buona fabbricazione.

Le informazioni analitiche e merceologiche sopra riportate non sono vincolanti in quanto possono leggermente variare secondo la partita di materia prima che viene di volta in volta lavorata.