



Scheda Tecnica Prodotto

Cous cous di semolato - medio

SP-LAB-01

Revisione 1 del 30/04/2020

1. Descrizione prodotto

Il couscous è ottenuto per agglomerazione da semole e/o sfarinati selezionati per le migliori caratteristiche tecniche e qualitative umidificati con acqua, cotti a vapore ed essiccati.

2. Ingredienti

Semolato di grano duro, acqua.

3. Informazioni sugli allergeni

Descrizione allergene	Presenza nel prodotto: SI/NO	Presenza su linea di produzione: SI/NO	Presenza nello stabilimento: SI/NO	Rischio di contaminazione accidentale: SI/NO
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	SI	SI	SI	-
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	NO	NO	NO	NO
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci Macadamia e i loro prodotti	NO	NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi	NO	NO	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di Molluschi	NO	NO	NO	NO

Il prodotto contiene **glutine**.
Il prodotto può contenere **soia**.

CV

fw





Scheda Tecnica Prodotto

Cous cous di semolato - medio

SP-LAB-01
Revisione 1 del 30/04/2020

4. Caratteristiche fisiche

Umidità	≤ 12,50 %	Granulometria	
Ceneri	≤ 1,10 %	> 2000 μm	0-3 %
Corpi estranei	assenti	1000 < μm < 2000	76-88 %
Densità	700±50 g/l	630 < μm < 1000	12-20 %
Indice di gonfiamento	≥ 2,2 dopo 30 min	< 630 μm	0-1 %

5. Dichiarazione nutrizionale

	VALORI MEDI (arrotondati secondo le Linee Guida della Commissione Europea – Dicembre 2012)			
	per 100 g	% A.R.*	per porzione di 50 g	% A.R.* per porzione
Energia kJ	1477	18	739	9
Energia kcal	349	18	174	9
Grassi g	1,8	3	0,9	1
di cui acidi grassi saturi g	0,4	2	0,2	1
Carboidrati g	69	27	35	13
di cui zuccheri g	2,1	2	1,1	1
Fibre g	4,2	-	2,1	-
Proteine g	12	24	6,0	12
Sale g	0	0	0	0

* A.R.: assunzione di riferimento di un adulto medio (8400 kJ /2000 kcal)

6. Caratteristiche sensoriali

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)

7. 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/25 g
Bacillus cereus	ufc/g	< 10 ²
Lieviti	ufc/g	< 10 ²
Muffe	ufc/g	< 10 ²

CV

Handwritten signature





Scheda Tecnica Prodotto

Cous cous di semolato - medio

SP-LAB-01
Revisione 1 del 30/04/2020

8. 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
Allergene soia	mg/Kg	< 2,5
Residui di fitofarmaci	Inferiori ai limiti di legge Reg.CE 396/2005 e successive modifiche	

9. Modalità di utilizzo

Al prodotto va aggiunta acqua o brodo, caldo o freddo, almeno in quantità pari al peso di prodotto utilizzato o reidratato a vapore e poi condito a piacere.

10. Conservazione

La confezione integra, in luogo fresco ed asciutto, si conserva per due anni dalla data di produzione e comunque entro il termine riportato sulla confezione.

Prodotto soggetto naturalmente a calo peso.

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.

Il prodotto è esente da infestazioni, da alterazioni di qualsiasi entità ed origine e da sostanze diverse da quelle riportate in etichetta. La produzione avviene secondo la migliore tecnologia e nell'osservanza delle pratiche di buona fabbricazione.

CV

BIA S.p.A.
Via Strada Statale Adriatica, 1/A
44011 Argenta (FE)
C.F. e P.IVA IT 01 625 080 385

Handwritten signature

