

	<b>IDENTIFICAZIONE PRODOTTO</b>	MOD. 15. 04
		Rev 04 del 15/09/2020
		Pag. 1 di 1

PRODOTTO	<b>COUS COUS – sacco</b>
----------	--------------------------

Denominazione	COUS COUS
Origine	In base al lotto (Paese di provenienza indicato in etichetta)
Ingredienti	Semolato di grano duro precotto, acqua
TMC	24/30 mesi dalla data di confezionamento/produzione.
Modalità di conservazione	Da conservare a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto
Imballo primario	-----
Idoneità dell'imballo primario	In base a quanto dichiarato dai nostri fornitori di imballi primari, i materiali a diretto contatto con gli alimenti sono conformi ai requisiti di legge e alle norme vigenti in materia (D.M. 21/3/73, titolo II capo I, per alimenti del tipo 3 dell'allegato III al suddetto D.M. e succ. mod. e integr., Dichiarazione di conformità di cui all'art.4 commi 5 6 del D.L. 25/01/92 n.108: attuazione della direttiva CEE 89/110, Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 10/2011).
Indicazioni in etichetta	Lotto, TMC, Peso netto, modalità di conservazione
Allergeni presenti nel prodotto (Reg 1169/2011)	<b>Cereali contenenti glutine</b> , può contenere tracce di <b>soia e senape</b> .
Allergeni presenti nel settore di confezionamento (possibili cross-contaminations)	Le modalità di stoccaggio presso il nostro magazzino tendono ad escludere il rischio di contaminazioni di tipo crociato.
OGM (Regg 1829-1830/03 CE)	Nessun ingrediente utilizzato contiene o è derivato da OGM
Micotossine	Prodotto conforme al Reg CE 915/2023 e s.m.i.
Pesticidi	Prodotto conforme al Reg CE 396/ 2005 e s.m.i.
aW	<0.80
Modalità di utilizzo	Prodotto destinato ad essere consumato previa cottura
Classi consumatori	Prodotto destinato alla popolazione in generale, non adatto per lattanti e soggetti allergici/intolleranti.

#### Controlli qualità

Controllo Peso	Controllo peso unità consumatore
Controllo particellare	Metal detector (taratura d.2.5mm inox, d.1,8mm ferroso, d.2,5mm non ferroso)

#### SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE(\*)

DESCRIZIONE	UNITÀ DI MISURA	TARGET	VALORE ACCETTABILE
E. coli	Ufc/g	<10	<100
Batteri solfito-riduttori	Ufc/g	<500	< 10 <sup>3</sup>
B. cereus	Ufc/g	< 10 <sup>3</sup>	< 10 <sup>4</sup>
Salmonella	25/g	Assente	Assente
Listeria M.	25/g	Assente	Assente

(\*)Le specifiche microbiologiche fanno riferimento a valori medi e indicativi, e non hanno validità di certificato di analisi.

#### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (g/100g)

Energia	Kj 1513 / Kcal 329
Grassi	1.9 g
Di cui Saturi	0.5 g
Carboidrati	70 g
Di cui Zuccheri	2.5 g
Fibre	4.3 g
Proteine	12 g
Sale	0 g

Redatto AQ	Approvato	Revisionato in
Dr. C. Tavanti	Dr A. Borghini	Data 29/08/2025 Rev. 02