

Del Colle srl
Via Leonardo Fibonacci, n. 593/b
56031 Bientina (PI) - P.IVA 01630360467
Tel: +39 0587 758016 – Fax +39 0587 756627
info@delcolle.com - www.delcolle.com



SCHEDA TECNICA
ANNO 2017
REV. 2 – Prot. 86
Registrazione: IT ICA B951
Bientina li, 21/12/2017

CODICE ARTICOLO	COUS COUS GRANELLA MEDIA			
Kg 25 - CER1002S - 8023016027160 Kg 5 - CER1004S - 8023016012142 Kg 1 - CER0104C - 8023016021038 g 500 - CER9007C - 8023016023131 g 500 - CER0101C - 8023016002013				
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Tradizionalmente il cuscus veniva preparato con semola di grano duro, <i>Triticum durum</i> , quella farina granulosa che si può produrre con una macinatura grossolana utilizzando macine primitive. I chicchi di cuscus vengono fatti con la <u>semola</u> (grano duro macinato grossolanamente) o, in alcune regioni, da <u>orzo</u> o <u>miglio</u> macinati grossolanamente. La semola viene aspersa d'acqua e lavorata con le mani per farne pallottoline, che vengono asperse di semola asciutta per tenerle separate, e poi passate al setaccio. Le pallottoline che sono troppo piccole per costituire i chicchi di cuscus passano attraverso il setaccio e vengono di nuovo asperse di semola asciutta e lavorate a mano. Questo processo continua fino a che tutta la semola è stata trasformata nei minuscoli chicchi del cuscus.			
PAESE DI ORIGINE	Francia, italia			
ATTRIBUZIONE NR. LOTTO	Codice alfa numerico progressivo			
DURATA DEL PRODOTTO	18 mesi per il prodotto confezionato in busta 24 mesi per il prodotto confezionato sottovuoto			
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	Aspetto/Forma	Tondeggiante, di circa 1 mm di diametro, assenza di grani neri - Granulometria > 2.00 mm: 5% max - < 0.63mm: 6% max; Granuli marroni - Max 4 – unità/250g; Granuli neri - Max 4 – unità/250g		
	Colore	Giallo paglierino tendente al giallo oro		
	Odore	Caratteristico e esente da odori estranei		
CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE	FITH TEST su 50 g di prodotto		DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g prodotto	
	Frammenti di insetto	< 5	Energia	1573 kj / 376 kcal
	Peli di topo su 50 g	Assenti	Grassi	0,6 g
	Fibre vegetali	< 5	di cui acidi grassi saturi	0,12 g
	Fibre animali	Assenti	Carboidrati	77,4 g
	Corpi estranei	< 0.05 %	di cui zuccheri	3,5 g
			Fibre	5,3 g
			Proteine	12,7 g
			Sale	5 mg
			Ceneri	< 0.90 % s.s.
		Umidità	< 13 %	
RESIDUI DI PRODOTTI FITOSANITARI	Entro i limiti massimi di residui (LMR) previsti dal Regolamento Europeo n°396/05, n°178/2006, n°149/2008 e successivi.			
MICROBIOLOGICHE	CBT totale	< 100.000 ufc/g	Muffe e lieviti	< 5000 ufc/g
	Enterobatteri	< 500 ufc/g	Listeria monocytogenes	Assente/25g
	Bacillus Cereus	< 500 ufc/g	Clostridi s.r. (se SV)	< 100 ufc/g
MICOTOSSINE E METALLI PESANTI	Entro i limiti previsti dal regolamento 1881/06 e s.m.i.			
OGM	Prodotto ottenuto senza l'impiego di organismi geneticamente modificati (OGM) e/o prodotti derivati, in accordo con i Reg.2003/1829/CE e 2003/1830/CE e successivi aggiornamenti.			
ALLERGENI	Dichiarati secondo il Reg. CE 1169/2011.			
SPECIFICHE DI TRASPORTO	Temperatura ambiente con automezzo idoneo (D.P.R. 327/80 Reg. CE 852/2004)			
SPECIFICHE DI CONFEZIONAMENTO	Film:	Poliammide biorientata - adesivo poliuretano polipropilene cast. Non contenente lattice		
	Sacchetto	28x12x9	Kg 1	KG 5
	Cartone	29,5x23x20,5	Peso lordo	6300 g
	Nr. pezzi per cartone	6 da Kg 1	108	12
	Pallet	SACCHI DA 25 KG – 40 SACCHI A PALLETS		
USO E CONSERVAZIONE	Aggiungere il Cous Cous a pioggia in acqua bollente salata (1 tazza e ½ di acqua per 1 tazza di Cous Cous), spegnere subito il fuoco e lasciare riposare per 10 min. Aggiungere il condimento preferito. La dose consigliata è di 80 g a persona. Conservare in ambiente fresco, asciutto e poco illuminato. Si consiglia comunque sempre un controllo visivo del prodotto prima del consumo. Se vogliamo rispettare i nutrienti presenti nei cibi, salvaguardare le loro proprietà nutritive, evitare la formazione di prodotti tossici e diminuire la formazione di radicali liberi dobbiamo essere molto attenti al modo di cottura e di conservazione dei cibi.			



Tabella degli ingredienti Allergeni

Ingredienti per cui è obbligatoria l'indicazione in etichette ai sensi Reg. CE 1169/2011

Allergeni	Presenza nel prodotto	Nome specifico della sostanza	Possibile Cross Contamination	Presenza nel sito produttivo
<ul style="list-style-type: none"> Cereali contenenti glutine e prodotti derivati da cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e loro ceppi ibridati) 	SI	GLUTINE	SI	SI
<ul style="list-style-type: none"> Crostacei o prodotti derivati d crostacei 	NO		NO	NO
<ul style="list-style-type: none"> Uova o prodotti derivati da uova 	NO		NO	NO
<ul style="list-style-type: none"> Pesci o prodotti derivati da pesci 	NO		NO	NO
<ul style="list-style-type: none"> Arachidi o prodotti derivati da arachidi 	NO		NO	NO
<ul style="list-style-type: none"> Latte o prodotti derivati da latte (compreso il lattosio) 	NO		NO	NO
<ul style="list-style-type: none"> Frutta con guscio e loro derivati (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di Pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati) 	NO		NO	NO
<ul style="list-style-type: none"> Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo 	NO		NO	SI
<ul style="list-style-type: none"> Anidride solforosa e solfiti in concentrazione pari ad almeno 10 mg/Kg o 10 mg/l 	NO		NO	NO
<ul style="list-style-type: none"> Sedano e prodotti a base di sedano 	NO		NO	NO
<ul style="list-style-type: none"> Senape e prodotti a base di senape 	NO		NO	NO
<ul style="list-style-type: none"> Lupino e prodotti a base di lupino 	NO		NO	NO
<ul style="list-style-type: none"> Soia e prodotti a base di soia 	NO	SOIA	SI	SI
<ul style="list-style-type: none"> Molluschi e prodotti a base di molluschi 	NO		NO	NO