SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Codice:

47744

Descrizione:

COUS COUS "BIA" PRECOTTO X 1 KG.....

DENOMINAZIONE DI VENDITA	COUS COUS DI SEMOLATO MEDIO 1 KG
ULTERIORE 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
INGREDIENTI	Semolato di grano duro, acqua
ALLERGENI	Il prodotto contiene glutine; Può contenere tracce di soia.
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Umidità: </=12,50% Ceneri: </=1,10% Corpi estranei: assenti Densità: 700 +/-50 g/l Indice di gonfiamento: >/=2,2 dopo 30 min. Granulometria: >2000 µm (0-3%), 1000<µm<2000 (76-88%), 630<µm<1000 (12-20%), <630 µm (0-1%)
VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI	Valori medi per 100 g di prodotto Energia: 1477 kJ / 349 kcal Grassi: 1,8 g di cui acidi grassi saturi 0,4 g Carboidrati: 69 g di cui zuccheri 2,1 g Fibre: 4,2 g Proteine: 12 g Sale: 0 g
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 500 g). Assenza di sapori e odori estranei (muffa, acidità)
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Conta microbica totale: <10^5 ufc/g Enterobacteriaceae: <10^3 ufc/g Escherichia coli: assente

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Stafilococchi coag.++: <10^2 ufc/g Salmonella spp.: assente /25g Bacillus cereus: <10^2 ufc/g Lieviti: <10^2 ufc/g Muffe: <10^2 ufc/g
ALTRE CARATTERISTICHE	Aflatossine totali: <4 µm/kg DON: <750 µm/kg Ocratossina A: <3 µm/kg Zearalenone: <75 µm/kg Cadmio: <0,2 mg/kg Piombo: <0,2 mg/kg Residui di fitofarmaci: inferiori ai limiti di legge Reg.CE 396/2005 e successive modifiche
OGM	NO
CONSERVAZIONE	Confezione integra, in luogo fresco e asciutto.
DURABILITÀ PRODOTTO	2 anni dalla data di produzione Prodotto soggetto naturalmente a calo peso.
PESO NETTO	1 kg
PESO LORDO UNITÀ SINGOLA	1,050 kg
PESO LORDO CARTONE	10,500 kg
ALTRE CARATTERISTICHE	Il prodotto è esente da infestazioni, da alterazioni di qualsiasi entità ed origine e da sostanze diverse da quelle riportate in etichetta. Prodotto soggetto naturalmente a calo peso.
PROVENIENZA MATERIA PRIMA	Italia,Francia,Spagna,Grecia,Austria,Romania,Canada,USA, Australia,Russia
MARCHIO	BIA
CONTENUTO PER CARTONE	n° 10
CARTONI PER PALLET	n° 84
CARTONI PER STRATO	n° 12
N°STRATI PER PALLET	n° 7
NOMENCLATURA COMBINATA	11031990
CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ	8011033010104
CODICE A BARRE CARTONE	08011033010104
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	S.S. Adriatica 1/A 44011 Argenta (FE)
RIF.DOC.FOR.	16/10/2020 int. 29/01/2021