

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	 Del Colle PAESAGGI DA GUSTARE	SCHEDA TECNICA MOD 07 02 01 - Rev. 02 del 26.05.23	
		Data revisione articolo:	17.07.2023

		COUS COUS DI GRANO DURO GRANELLA MEDIA							
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO		Cous cous di grano duro a granelli medi. La materia prima utilizzata nella produzione del cous cous è la semola di grano duro, la quale viene impastata con l'acqua sino ad ottenere i caratteristici grani che compongono il prodotto, in seguito va incontro ad un processo di cottura, essiccamento e raffreddamento.							
PAESE DI ORIGINE		UE/NON UE							
ATTRIBUZIONE NR. LOTTO		Codice alfa numerico progressivo							
DURATA PREF. DEL PRODOTTO		24 mesi dal confezionamento							
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		Colore	Giallo paglierino tendente al giallo oro						
		Odore	Caratteristico e esente da odori estranei						
		Calibro	Tondeggiante, di circa 1 mm di diametro						
CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE		FILTH TEST / AN. CAMPIONATURA valori per 50 g				DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g prodotto			
		Frammenti di insetto	< 30		Energia	1506 kJ / 355 kcal			
		Peli di roditore	Assenti		Grassi	1,7 g			
					Di cui acidi grassi saturi	0,7 g			
		Fibre vegetali	< 30		Carboidrati	68,7 g			
					di cui zuccheri	0,9 g			
		Fibre animali	Assenti		Fibre	3 g			
		Umidità	< 15 %		Proteine	14,8 g			
RESIDUI DI PRODOTTI FITOSANITARI		Corpi estranei	< 0,05 %		Sale	<0,05 g			
		Entro i limiti massimi di residui (LMR) previsti dal Regolamento Europeo n°396/05, n°178/2006, n°149/2008 e successivi.							
MICROBIOLOGICHE		Microrganismi mesofili aerobi	< 500.000 ufc/g		Muffe	< 3000 ufc/g			
		Enterobacteriaceae	< 10.000 ufc/g		Lieviti	< 5000 ufc/g			
		Escherichia coli	< 100 ufc/g		Bacillus Cereus	<1000 ufc/g			
		Stafilococchi coagulasi positivi	<10.000 ufc/g						
MICOTOSSINE E METALLI PESANTI		Entro i limiti previsti dal regolamento 915/06 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.							
RADIAZIONI IONIZZANTI		I prodotti sono ottenuti senza il ricorso all'impiego di radiazioni ionizzanti.							
ALLERGENI		Dichiarati secondo il Reg. UE 1169/2011 e smi come da tabella successiva							
SPECIFICHE DI TRASPORTO		Temperatura ambiente con automezzo idoneo (D.P.R. 327/80 Reg. CE 852/2004)							
SPECIFICHE DI CONFEZIONAMENTO		Imballo primario – plastica o carta:	Materiale idoneo a contatto con gli alimenti come da reg.CE 1935/04, reg.CE 2023/06, reg.CE 10/11, e smi						
		Atmosfera protettiva	Possibilità di confezionamento in ATM con azoto alimentare per i formati ≤ 2 kg, indicato sull'imballo primario.						
		Sacchetto	kg 25	kg 20	kg 5	Kg 2	kg 1	g 500	g 300
USO E CONSERVAZIONE		Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di luce e calore a temperatura ambiente. Aggiungere il cous cous a pioggia in acqua bollente salata (1 tazza e ½ per 1 tazza di cous cous), spegnere subito il fuoco e lasciare riposare per 10 minuti. Aggiungere il condimento preferito. La dose consigliata è di 80 g di cous cous a persona. Si consiglia un controllo visivo del prodotto prima della cottura.							

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 MOD 07 02 01 - Rev. 02 del 26.05.23	
		Data revisione articolo:	17.07.2023

Tabella degli ingredienti Allergeni

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

Allergeni	Presenza nel prodotto	Nome specifico del prodotto contenente allergene	Possibile Cross Contamination
Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	SI	GRANO, FARRO, ORZO, AVENA	SI
Crostacei o prodotti derivati d crostacei	NO		NO
Uova o prodotti derivati da uova	NO		NO
Pesci o prodotti derivati da pesci	NO		NO
Arachidi o prodotti derivati da arachidi	NO		NO
Latte o prodotti derivati da latte (compreso il lattosio)	NO		NO
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
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	SEMI DI SESAMO	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione pari ad almeno 10 mg/Kg o 10 mg/l	NO		NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO		NO
Senape e prodotti a base di senape	NO		NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO		NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	SOIA	SI
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO		NO