



# SCHEDA TECNICA

M-7.2.04 04/12

Emesso da

ACQ

Aggiornata al

23/11/2015

Codice articolo

**RJ1660**

Denominazione commerciale

**Cous Cous vegetariano 1,5 kg**

IT  
2013/L  
CE

Denominazione prodotto

**Cous cous con verdure**

Tipologia prodotto

**Prodotto fresco pronto al consumo**

## 1) ETICHETTATURA

DENOMINAZIONE:

**COUS COUS VEGETARIANO**

BARCODE:

8001246016604

DICHIARAZIONE:

MODALITA' CONSERVAZIONE: Conservare in frigorifero tra 0° e +4°C

INGREDIENTI: ortaggi misti in proporzione variabile 52% (carote, SEDANO, cipolla, ceci, fagiolini, zucchine, peperoni, melanzane) cous cous 20% (semola di GRANO duro), acqua, olio extra vergine di oliva, sale, estratto di lievito, olio di girasole, pepe, curcuma. Conservante: acido sorbico E200. Correttore di acidità: acido lattico E270.

## 2) SHELF LIFE

SHELF LIFE MINIMA GARANTITA':

**20 gg**

MODALITA' DI UTILIZZO:

Prodotto pronto al consumo

DESTINATARI PREVISTI:

Tutte le categorie di consumatori eccetto la prima infanzia ed i soggetti allergici agli ingredienti contenuti.

## 3) CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

UNITA' DI MISURA CONSUMATORE (UMC):Pezzo

PESO NETTO: **1.500 g**

PESO LORDO: 1.576 g

CONFEZIONATO IN:

TIPO CONFEZIONE: Vasca in PET con film termosaldato in PET

MISURE (in millimetri): Larghezza 313

Altezza 50

Profondità 261

UNITA' DI MISURA VENDITA (UMV):Cartone

NUMERO UMC PER CARTONE: **1**

PESO LORDO UMV: 1730 g

TIPO CONFEZIONE: bauletto automontante di cartone in microonda

MISURE (in millimetri): Larghezza 358

Altezza 65

Profondità 282

SCHEMA PALLET (EPAL): UMV per strato 10

UMV per pedana 200

## 4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E NUTRIZIONALI

### Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Valore energetico	180 kcal - 755 kJ
Proteine	5,4 g
Carboidrati	23,6 g
di cui zuccheri	
Grassi	7,1 g
di cui saturi	
Fibra Alimentare	
Tenore di sale	
di cui sodio	

### Caratteristiche Microbiologiche

Carica batterica totale	< 900.000 ufc/g
Coliformi totali	< 100 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Stafilococchi coagulasi +	< 10 ufc/g
Anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g
Muffe	< 100 ufc/g
Salmonella spp.	assente su 25g
Listeria monocytogenes	assente su 25g

### Caratteristiche chimico fisiche

pH	aW
----	----

## 5) CERTIFICAZIONI E CONFORMITA'

Azienda con Sistema Qualità certificato UNI EN ISO 9001:2008 (Certificato CSQA nr. 039), GSFS (BRC vers. 6 2011) e IFS Food (vers.6) Etichettatura conforme al D.Lgs. 109/1992 e Reg. UE 1169/2011  
Imballaggi e MAC conformi al Reg. CE 1935/2004 e Reg. UE 10/2011