



SCHEDA TECNICA

M-7.2.04 04/12

Emesso da
GQ

Aggiornata al
04/02/2015

Codice articolo
FF0975

Denominazione commerciale
Cous Cous vegetariano 300 g

IT
2013/L
CE

Denominazione prodotto
Semola di grano duro con verdure miste

Tipologia prodotto
Prodotto fresco pronto al consumo

1) ETICHETTATURA

DENOMINAZIONE: **COUS COUS VEGETARIANO**
BARCODE: 8001246209754
DICHIARAZIONE: Non contiene OGM
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: **30 gg**
MODALITA' DI UTILIZZO: Prodotto fresco 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: **300 g** PESO LORDO: 325 g
CONFEZIONATO IN: Confezionato in atmosfera protettiva (CO2 + N2)
TIPO CONFEZIONE: Contenitore in CPET con film in PET
MISURE (in millimetri): Larghezza 190 Altezza 45 Profondità 145

UNITA' DI MISURA VENDITA (UMV):Cartone
NUMERO UMC PER CARTONE: **4**
PESO LORDO UMV: 1425 g
TIPO CONFEZIONE: Bauletto automontante di cartone in microonda
MISURE (in millimetri): Larghezza 200 Altezza 105 Profondità 300
SCHEMA PALLET (EPAL): UMV per strato 16 UMV per pedana 160

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	< 1000 ufc/g
Salmonella spp.	assente su 25 g
Listeria monocytogenes	assente su 25 g

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