



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
COUS COUS ALLE VERDURE

Revisione 03 del 03/03/2016
Pagina 1/2

COUS COUS ALLE VERDURE

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

| | |
|------------------------------------|--|
| STABILIMENTO DI PRODUZIONE | CI.ERRE GASTRONOMIA S.R.L. Via Leopardi, 29 29121 Piacenza tel 0523-490283 mail: info@cierregastronomia.it Numero di riconoscimento/approval number: CE IT 9 3535 L |
| DENOMINAZIONE DI VENDITA | Cous cous alle verdure |
| DENOMINAZIONE LEGALE | Prodotto di gastronomia |
| TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE | +4°C |
| DATA DI SCADENZA | 12 giorni nella confezione originale 3 giorni dopo l'apertura |
| INGREDIENTI | Gli ingredienti sono riportati in etichetta (ai sensi del D.leg. 109/92 e Reg. CE 1169/11) |
| ALLERGENI | Grano, sedano, evidenziati in etichetta in grassetto (ai sensi del Reg. CE 1169/11) |
| PRESENTAZIONE - CONFEZIONAMENTO | In MAP Vaschette in pet da 2 kg |
| DESCRIZIONE ARTICOLO | Il cous cous alle verdure è un primo piatto a base di semola lavorata |
| INDICAZIONI | Il prodotto è pronto al consumo |



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
COUS COUS ALLE VERDURE

Revisione 03 del 03/03/2016
Pagina 2/2

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - MICROBIOLOGICHE - NUTRIZIONALI

ORGANOLETTICHE

| CARATTERISTICA | DESCRIZIONE |
|-----------------------|--|
| ASPETTO ESTERIORE | Il prodotto si presenta di colore dorato caratteristico dei chicchi di cous cous immerso nelle verdure |
| SAPORE | Mix di verdure |

MICROBIOLOGICHE

| PARAMETRO | VALORE | RIFERIMENTO DI LEGGE /AUTOCONTROLLO |
|---|-----------------------|--|
| Carica microbica totale ufc/g | $\leq 1 \times 10^4$ | Secondo SOP 2.11 "Controlli microbiologici" |
| Coliformi totali | $\leq 10 \times 10^3$ | Secondo SOP 2.11 "Controlli microbiologici" |
| <i>Escherichia Coli</i> (ufc /g) | <10 | Secondo SOP 2.11 "Controlli microbiologici" |
| <i>Staphilococcus aureus</i> C+ (ufc /g) | <10 | Secondo SOP 2.11 "Controlli microbiologici" |
| <i>Salmonella</i> spp. (P/A/ in 25g) | assente | Secondo SOP 2.11 "Controlli microbiologici" |
| <i>Listeria Monocytogenes</i> (P/A/ in 25g) | Assente | Secondo SOP 2.11 "Controlli microbiologici" |
| Muffe e lieviti | <10 | Secondo SOP 2.11 "Controlli microbiologici" |

NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

| | |
|--------------------------------|-----------------------|
| Energia | 560 kJ/135kcal |
| Grassi di cui grassi saturi | 3,8 g 0,9 g |
| Carboidrati di cui zuccheri | 21,9 g 0,8 g |
| Fibre | 0,4 g |
| Proteine | 3,7 g |
| Sale | 0,8 g |