



RAW MATERIAL TECHNICAL SHEET  
**Cous cous con verdure**

Rev 00  
30/09/2020  
Pag. 1 / 3  
Cod. 28950

Rev.	Motivo del cambiamento	Scritta da Data&Firma	Approvazione CQ Data& Firma
00	1169/2011	30/09/2020 	30/09/2020 

<b>Prodotto</b>	<b>Cous cous con verdure</b>
<b>Denominazione legale</b>	<b>Preparazione gastronomica precotta a base di cous cous e verdure</b>
<b>Categoria</b>	Vegetali
<b>Sottocategoria</b>	Preparazione con verdure
<b>Stabilimento</b>	San Martino B.A. - Verona



RAW MATERIAL TECHNICAL SHEET  
**Cous cous con verdure**

Rev 00  
30/09/2020  
Pag. 2 / 3  
Cod. 28950

### CARATTERISTICHE GENERALI

Prodotto ottenuto utilizzando come materia prima cous cous (semola di GRANO duro) mescolato con carote, zucchine, peperoni, cipolle, pomodori, patate, piselli (freschi o surgelati). Il prodotto viene cotto a vapore e mescolato con la verdura cotta, olio extra vergine d'oliva, aglio e sale. Viene poi raffreddato, confezionato e riposto a +2/+4°C per una giusta conservazione.

*Prodotto detectato dopo la fase di confezionamento.*

*Prodotto confezionato in atmosfera protettiva*

**Ingredienti:** Cous cous cotto 46% (Semola di GRANO), Verdure in proporzione variabile 46% (Zucchine, Peperoni, Carote, Cipolla, Pomodoro, Patate, Piselli, Aglio), Olio extravergine di oliva, Sale.

**Origine:** Italia, UE, Extra UE

### REQUISITI MICROBIOLOGICI

CBT	<10 <sup>6</sup> ufc/g
Enterobatteriacee a 37°C	<10 <sup>4</sup> ufc/g
Escherichia Coli	<10 <sup>2</sup> ufc/g
Anaerobi solfito riduttori	<10ufc/g
Staphylococcus aureus	<10 <sup>3</sup> ufc/g
Lieviti	<10 <sup>4</sup> ufc/g
Muffe	<10 <sup>4</sup> ufc/g
Bacillus cereus	<10 <sup>3</sup> ufc/g
Salmonella	assente in 25 g
Listeria monocytogenes	assente in 25 g

### PESTICIDI E CONTAMINANTI

Pesticidi	Prodotto conforme alla normativa (Reg. CE 396/2005 e succ. modifiche)
Metalli pesanti	In conformità alle leggi vigenti (Reg. CE 1881/2006 e succ. modifiche; Reg. CE 629/2008 e succ. modifiche)
Micotossine	In conformità alle leggi vigenti (Reg. CE 1881/2006 e succ. modifiche; Reg. CE 472/20020 e succ. modifiche)
OGM	OGM assenti in conformità alle leggi vigenti (Reg. CE 1829/2003 e succ. modifiche; Reg. CE 1830/2003 e succ. modifiche)
Irradiazioni	Assenti
Allergeni	Contiene grano Può contenere orzo, avena, farro, soia, sedano



RAW MATERIAL TECHNICAL SHEET  
*Cous cous con verdure*

Rev 00  
30/09/2020  
Pag. 3 / 3  
Cod. 28950

PACKAGING ED ETICHETTATURA

<b>Packaging primario</b>	Vaschette Take Away da 220g, idonee al contatto con gli alimenti
<b>Packaging secondario</b>	Scatola di cartone contenente 6 vaschette da 220g.
<b>Etichettatura</b>	Conforme alla legislazione italiana vigente. Per ogni singolo cartone deve essere riportato: <ul style="list-style-type: none"><li>- Nome del prodotto</li><li>- Nome ed indirizzo del produttore</li><li>- Numero di lotto</li><li>- Data di scadenza</li><li>- Peso netto (kg)</li></ul>
<b>Pallettizzazione</b>	EPAL 80cm x 120cm

SHELF LIFE, CONSERVAZIONE E TRASPORTO

**TMC:** Dalla data di produzione 20 giorni a +2/+4°C

**Conservazione:** Conservare alla temperatura di +2/+4°C

**Trasporto:** Alla temperatura controllata di +2/+4°C

VALORI NUTRIZIONALI medi per 100g di prodotto

<b>Energia (KJ/Kcal)</b>	699/165
<b>Grassi (g)</b>	6.7
<b>di cui acidi grassi saturi (g)</b>	1.0
<b>Carboidrati (g)</b>	22.0
<b>di cui zuccheri (g)</b>	3.1
<b>Proteine (g)</b>	3.9
<b>Sale (g)</b>	1.30