

 	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO		Edizione 04	
	<i>Cous Cous biologico italiano</i>		Rev. 01	
			Dicembre 2023	

Cereali	BIOLOGICO IT BIO 009	Marchio	Colfiorito Bio Italia	Peso (g)	1000	e
---------	-------------------------	---------	-----------------------	----------	------	---

DENOMINAZIONE LEGALE	Cous Cous biologico italia
----------------------	----------------------------

DENOMINAZIONE BOTANICA E VARIETA'	NA
-----------------------------------	----

Estero	
Italia	x
Fillera certificata (ISO 22005)	
DOP/IGP	

ELENCO E % INGREDIENTI

100% semola di grano duro precotta da agricoltura biologica

DESCRIZIONE

semola di frumento precotte e compattate

PROCESSO ESTERNALIZZATO

Sotto la propria responsabilità, Fertitecnica externalizza alcuni processi di lavorazione della materia prima a NEWMATT srl ed altri terzisti, fornitori non certificati BRC o IFS.
I processi in questione sono i seguenti:
-pulitura di legumi/cereali
-disinfestazione con CO2 della materia prima

PACKAGING PRIMARIO

Polipropilene trasparente o stampato idoneo al contatto con gli alimenti (Codice riciclo PP5) in conformità con le seguenti normative Reg. 1935/2004/ce, Reg. 1895/2005/ce, Reg. 2023/2006/ce, Reg. 10/2011/ ce e successivi aggiornamenti e modifiche; D.N. 21/03/1973, DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche.

Il materiale non contiene sostanze sottoposte a restrizioni nelle legislazioni citate e rispetta i limiti di migrazione globale.

CALIBRO/GRANULOMETRIA	1000 < µm < 2000 (75-85%) 630 < µm < 1000 (10-20%)	ORIGINI	ITALIA
QUALITA' DICHIARATA	sano, asciutto, di grandezza omogenea.		

MODALITA' DI INDICAZIONE T.M.C.

Apposta sulla confezione del prodotto finito, es:gg/mm/aaaa

gg	365	Prodotto confezionato TMC totale dal fine mese di confezionamento
gg	243	Residua - 2/3 garantita

MODALITA' DI INDICAZIONE LOTTO (Reg. CE 178/2002)

Il lotto giornaliero è posto sul fianco della confezione del prodotto finito
il codice è composto da 7 cifre di cui le prime 2 indicanti l'anno in corso, le successive 3 il giorno
giuliano di confezionamento e le ultime 2 la linea di confezionamento.
es: 1901501(19=anno solare-2019 e 015=15°giorno dell' anno E 01= LINEA/MACCHINA di
confezionamento)

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco, asciutto, lontano da fonti di luce o calore. Una volta aperto si consiglia di conservare il prodotto in un recipiente ben chiuso e a temperature non superiori i 20°C per salvaguardarne aromi e sapori, fino al termine del TMC.

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Ammollo in ore	Cottura in ore
non richiede ammollo	5 minuti di riposo

CARATTERISTICHE, RICETTE E ABBINAMENTI

Si consiglia un controllo visivo previo utilizzo, vista la naturalezza del prodotto.
Schiacciare abbondantemente il prodotto.
Bagnare con brodo bollente (pari quantità in volume) o acqua calda e lasciare riposare per 5 minuti.
Il prodotto può essere consumato:
-tal quale come primo piatto, con semplice aggiunta di olio, sale e spezie;
-come contorno. Per esempio nella preparazione di insalate fredde;
-abbinamento consigliato con verdure, ortaggi, pesce e carne;

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

FORMA	granuli
COLORE	giallo bruno
POLPA	morbida
SAPORE	tipico dei cereali con leggero retrogusto dolciastro

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE	SPECIFICHE	TOLLERANZE
IMPURITA'/CORPI ESTRANEI	Assenti	+/- 1%
MATERIALE VEGETALE	Assenti	+/- 1%
SEMI FORATI	<0,3%	+/- 1%
SEMI DANNEGGIATI / ROTTI	<2,5%	+/- 1%
POLVERI	<1%	+/- 1%
INDICE DI RIGONFIAMENTO	≥ 2,2 dopo 30 minuti	+/- 1%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	SPECIFICHE	TOLLERANZE
Muffe	20000 UFC/g	+/- 10%
Lieviti	20000 UFC/g	+/- 10%
Salmonella	Assente	-
Listeria	Assente	-
E.coli	<10 UFC/g	+/- 10%
Enterobacteriaceae	<10.000 UFC/g	+/- 10%
Coliformi	<5000 UFC/g	+/- 10%
CBT	<100.000 UFC/g	+/- 10%
Bacillus Cereus	<1000 UFC/g	+/- 10%
Clostridi s.r.	<10 UFC/g	+/- 10%

 	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Edizione 04
	<i>Cous Cous biologico italiano</i>	Rev. 01 Dicembre 2023

CARATTERISTICHE CHIMICHE/FISICHE	SPECIFICHE*	TOLLERANZE
UMIDITA'	15%	1%
AFLATOSSINE TOTALI	<4 ug/kg	MAX
AFLATOSSINE B1	<2 ug/kg	MAX
OCRATOSSINA A	<3 ug/kg	MAX
DON	< 750 ug/kg	MAX
FUMONISINE	NA	MAX
ZEARALENONE	< 75 ug/kg	MAX
METALLI PESANTI PIOMBO	0,2 mg/kg	MAX
METALLI PESANTI CADMIO	0,2 mg/kg	MAX
AGROFARMACI	NA	MAX

*dove non normati, assunti limiti di riferimento di cereali non trasformati riportati nel Reg. 915/2023 e succ. mod.

FILTH TEST	SPECIFICHE	TOLLERANZE	METODO
ARTROPODI VIVI/MORTI	Assenza	-	AOAC-950.86/96
FRAMMENTI DI INSETTI	Assenza	1/10g	AOAC-950.86/96
LARVE	Assenza	-	AOAC-950.86/96
PELI DI RODITORE	Assenza	-	AOAC-950.86/96

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE * Assunzioni di Riferimento di un adulto medio (8400 kJ/ 2000 kcal):

grammi su prodotto secco:									
g 100	1504	355	2	0,4	72	2,4	3,8	11	0,000
% NRV	17,9	17,8	2,4	2,0	27,7	2,7	-	22,0	0,0

porzione da g									
80	1203	284	1,4	0,3	58	1,9	3,0	8,8	0,00
AR % * per porzione	14,3	14,2	1,9	1,6	22,2	2,1	-	17,6	0,0
% NRV	8400	2000,00	70,00	20,00	260,00	90,00		50,000	6,00

* dati database USDA / analisi effettuate

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

Prodotto ottenuto senza l'impiego di organismi geneticamente modificati e/o prodotti derivati da tali organismi, come prescritto dal Reg. CE n. 1804/1999, dal Reg. Ce n. 1829/2003 e n. 1830/2003.

	Presenza in ingredienti	Presenza nei nostri stabilimenti	Possibile presenza sul prodotto per cross-contamination
	Presenti	Presenti	Presenti
REG. 1169/2011 CE – ALLEGATI II Sostanze o Prodotti che provocano Allergie o Intolleranze			
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ceppi ibridati e prodotti derivati)	SI	SI	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	SI	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	SI	NO
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	NO	SI	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	SI	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	SI	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	NO	SI	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	SI	SI
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO

INFORMAZIONI LOGISTICHE: confezionato nello stabilimento di

Via Loreti Giselda - 06034 Colfiorito Foligno (PG)
Via Adriatica 1 - 06034 colfiorito Foligno (PG)

CERTIFICAZIONI AZIENDALI



Compilato e approvato in data

26/02/2025

da

Ufficio Qualità
Claudia Annetti

Fertitecnica Colfiorito S.r.l

Via Adriatica n. 1
06034 COLFIORITO (PG)
Tel. 0742 / 681442 - Fax 0742 / 681465
www.colfiorito.it
e-mail: c.annetti@colfiorito.it