



SCHEDA TECNICA

REV.: 00 22/10/2024

CODICE ARTICOLO: FS2B2941

DESCRIZIONE: COUS COUS BIO ITALIANO LE STAGIONI IN TAVOLA 1KG X 6

UNITA' CONSUMATORE

Marchio	Le Stagioni in Tavola
Nome dell'azienda e indirizzo	B.F. AGRO-INDUSTRIALE Srl - Via L. Cavicchini, 2 - 44037 - Jolanda di Savoia (FE) - Italia
Codice EAN consumatore	8056324082941
Peso netto prodotto (Kg)	1
Peso lordo prodotto (Kg)	1,007
Imballaggio primario	Flow Pack in ATM + Etichetta
Dimensioni imballaggio primario (alt x lung x prof) (cm)	21 x 13 x 9,5
Confezioni per cartone	6
Confezioni per pallet	576
IVA	4%

STABILIMENTO DI PRODUZIONE

Indirizzo stabilimento di produzione	Via delle Bonifiche Ferraresi, 13/G - 44037 - Jolanda di Savoia (FE).
--------------------------------------	--

CONFEZIONAMENTO E SHELF LIFE

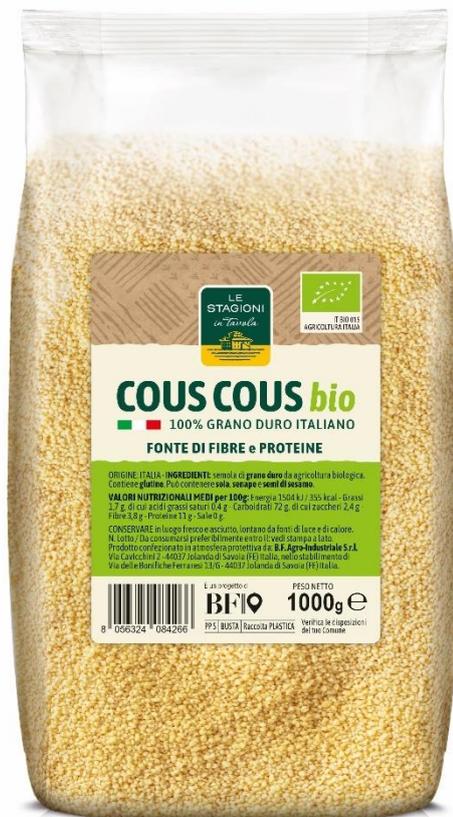
Tipologia di confezionamento	In ATM
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore
Modalità di conservazione dopo l'apertura	Dopo l'apertura, richiudere la confezione e conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore
Shelf-life (mesi)	24
Formato data TMC	MM/AAAA

TRACCIABILITA'

Formato lotto	LMMMMAGGGL
Interpretazione lotto	L= lettera fissa MMMM= codice numerico materia prima A Ultima cifra dell'anno di confezionamento GGG=Giorno giuliano di confezionamento L=Linea di confezionamento

UNITA' DI SPEDIZIONE

Codice ITF 14 Cartone	18056324082948
Peso netto cartone (Kg)	6
Tara cartone (Kg)	0,30
Peso lordo cartone (Kg)	6,34
Dimensioni cartone (alt x lung x prof) (cm)	20 x 39 x 19,60
Numero cartoni per pallet	96
Numero cartoni per strato	12
Strati per pallet	8
Tipo pallet e dimensioni (cm)	EPAL (80 x 120)
Altezza pallet (incluso epal 15 cm) (cm)	175
Peso netto pallet (Kg)	576
Peso lordo pallet (incluso epal 25 kg) (Kg)	605





SCHEDA TECNICA

REV.: 00 22/10/2024

CODICE ARTICOLO: FS2B2941

DESCRIZIONE: COUS COUS BIO ITALIANO LE STAGIONI IN TAVOLA 1KG X 6

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Denominazione del prodotto	Cous cous bio
Nome scientifico	<i>Triticum durum</i>
Denominazione di vendita del prodotto	Cous cous bio italiano
Denominazione legale del prodotto	Cous cous bio

INGREDIENTI

Ingredienti	%	Origine
Semola di grano duro da agricoltura biologica	100	Italia

PAESE DI ORIGINE DEL SEME

Paese di coltivazione del cereale	Italia
-----------------------------------	--------

ADDITIVI

Il prodotto non contiene additivi, coloranti, conservanti e aromi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Caratteristica	Descrizione
Aspetto	Piccola sfera di forma irregolare
Colore	Ambrato giallo chiaro
Sapore	Gradevole, privo di ogni sapore estraneo
Odore	Caratteristico, privo di ogni odore estraneo
Consistenza	Al dente quando cotto secondo i tempi di cottura consigliati

CARATTERISTICHE FISICHE

Parametro	Valore
Modalità di cottura	Versare il cous cous in padella con acqua o brodo caldi nel rapporto di 1:1 e attendere 5 minuti. Sgranare pazientemente con una forchetta e condire a piacere.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Parametro	Valore
Umidità (%)	≤ 14
Aflatossina B1 (µg/kg)	≤ 2
Aflatossine somma di B1, B2, G1, G2 (µg/kg)	≤ 4
Ocratossina A (µg/kg)	≤ 3
Deossivalenolo DON (µg/kg)	≤ 750
Zearalenone ZEN (µg/kg)	≤ 75
Pb (mg/kg)	≤ 0,2
Cd (mg/kg)	≤ 0,2
Pesticidi	Livelli massimi di residui in conformità al Reg. 848/2018 e smi

**SCHEDA TECNICA**

REV.: 00 22/10/2024

CODICE ARTICOLO: FS2B2941

DESCRIZIONE: COUS COUS BIO ITALIANO LE STAGIONI IN TAVOLA 1KG X 6

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametro	Valore
Carica batterica totale (ufc/g)	≤ 1.000.000
Coliformi totali (ufc/g)	≤ 5000
Muffe-lieviti (ufc/g)	≤ 5000
Escherichia coli (ufc/g)	≤ 10
Stafilococco aureo (ufc/g)	≤ 10
Salmonella (ufc/25g)	Non rilevabile
Listeria monocytogenes (ufc/25g)	Non rilevabile

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E CONTAMINANTI

Parametro	Valore
Grani rotti/spezzati (%)	≤ 3
Grani totalmente o parzialmente vestiti (%)	≤ 0,2
Materiale vegetale estraneo (%)	≤ 0,02
Grani leggermente danneggiati (%)	≤ 0,01
Grani danneggiati termicamente (n°)	5 grani neri max e/o 8 grani marroni max in 500g
Grani fortemente danneggiati (%)	Assenti
Corpi estranei	Assenti

ALLERGENI

	Presente nel prodotto		Presente in tracce (carry over e/o cross contamination)	
	Si/No	Prodotto	Si/No	Dettaglio
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	Si	Grano	Si	(Farro, orzo e avena)
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No		No	
Uova e prodotti a base di uova	No		No	
Pesce e prodotti a base di pesce	No		No	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No		No	
Soia e prodotti a base di soia	No		Si	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	No		No	
Frutta a guscio: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocchie (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti	No		No	
Sedano e prodotti a base di sedano	No		No	
Senape e prodotti a base di senape	No		Si	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No		Si	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro	No		No	
Lupini e prodotti a base di lupini	No		No	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	No		No	



SCHEDA TECNICA

REV.: 00 22/10/2024

CODICE ARTICOLO: FS2B2941

DESCRIZIONE: COUS COUS BIO ITALIANO LE STAGIONI IN TAVOLA 1KG X 6

VALORI NUTRIZIONALI

Valore medio	per 100g	per porzione 50g
Energia	1504 kJ / 355 kcal	752 kJ / 177 kcal
Grassi (g)	1,7	0,85
di cui acidi grassi saturi (g)	0,4	0,2
Carboidrati (g)	72	36
di cui zuccheri (g)	2,4	1,2
Fibre (g)	3,8	1,9
Proteine (g)	11	5,5
Sale (g)	0	0

OGM

In conformità al Reg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003, si dichiara che il prodotto è esente da contaminazioni da OGM (escluse le contaminazioni casuali o tecnicamente inevitabili con materiale genetico fino ad un valore limite dello 0,9% riferito al singolo ingrediente) o non è stato prodotto a partire da OGM o non contiene ingredienti prodotti da OGM compresi additivi e aromi, oppure non rientra nel campo di applicazione dei citati Regolamenti.

DICHIARAZIONE RADIAZIONI IONIZZANTI

Il prodotto non è stato esposto a radiazioni ionizzanti

CARATTERISTICHE IMBALLI

Imballo primario	Tipo materiale	Codice smaltimento	Raccolta
Bobina + Etichetta	Strato esterno: Film polipropilene Trasparente	PP5	Plastica
	Strato interno: Film polipropilene Cast		
Imballo secondario	Tipo materiale		
Scatola	Cartone	PAP20	Carta
Imballo terziario	Tipo materiale		
Film estensibile	LLDPE		

DICHIARAZIONE PACKAGING

L'imballo primario è conforme alla legislazione dell'Unione Europea e nazionale in materia di imballaggi a contatto con gli alimenti [Reg. (CE) 1935/2004 e Reg. (UE) 10/2011].

STOCCAGGIO E TRASPORTO

Lo stoccaggio delle materie prime, dei semilavorati durante la produzione e del prodotto finito sono conformi alle normative dell'Unione Europea.

REQUISITI LEGALI

Il prodotto è conforme alla legislazione Europea vigente per quanto riguarda i residui dei contaminanti (aflatossine, prodotti fitosanitari, metalli pesanti, diossine, PCB e radioattività).