



Società Italiana Prodotti Alimentari

“HYGEIA” s.r.l

Sede Legale e stabilimento : Via Borgo Olcese, 106

CIVIDATE CAMUNO (BS) Tel e Fax 0364/456555

P.IVA 00542790985 Cod.Fisc. 00863520151

www.Hygeiamazzola.it E-mail info@hygeiamazzola.it hygeia@pec.itasi.it

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Denominazione prodotto	COUS COUS BIO	
Caratteristiche organolettiche	Colore	Chiara tonalità gialla, omogeneità del prodotto, assenza di farina residua
	Odore	Tipico del grano, assenza di cattivi odori e gusto anomalo
	Sapore	Tipico del grano, assenza di cattivi odori e gusto anomalo
	Struttura	I granuli sono facili da sciogliere Granuli elastici, non farinosi e non pastosi.
Ingredienti	Semola di grano duro da agricoltura biologica.	
Allergeni presenti come ingredienti	Cereali contenenti glutine	
Allergeni lavorati nello stabilimento	Cereali contenenti glutine, Uovo, Crostacei, Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Frutta a guscio, Sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa, Molluschi.	
Caratteristiche chimico - fisiche	Ceneri	≤ 0,90 % s.s
	Umidità	Max. 12,5 %
	Indice di rigonfiamento	> 2,0
	Acidità (cc di soluzione alcalina normale occorrente per neutralizzare 100 g. di s.secca)	4
	Granuli marroni	Max. 4 unit/dm ²
	Granuli neri	Max. 4 unit/dm ²
	Filth test	Max. 50 frammenti n./225 g
	Larve, insetti e peli di roditori	Assenza
	Indice di giallo	> 23,50 b*
	Aflatossine B1, B2, G1, G2	< 4 µg/Kg
	Aflatossine B1	< 2 µg/Kg
	Ocratossina A	< 3 µg/Kg
	Deossinivalenolo (DON)	< 750 µg/Kg
	Zearalenone	< 75 mg/Kg
	Contaminanti	Entro i limiti stabiliti dalla vigente normativa (Reg.CE 1881/2006 e S.M.I.)
	Metalli pesanti	
	Granulometria:	
Residuo su setaccio > 1.990 mm	≤ 2 %	
Residuo su setaccio > 1.990 - 0,600 mm	≥ 95 %	
Residuo su setaccio < 0,600 mm	≤ 3 %	



Società Italiana Prodotti Alimentari

“HYGEIA” s.r.l

Sede Legale e stabilimento : Via Borgo Olcese, 106

CIVIDATE CAMUNO (BS) Tel e Fax 0364/456555

P.IVA 00542790985 Cod.Fisc. 00863520151

www.Hygeiamazzola.it E-mail info@hygeiamazzola.it hygeia@pec.itasi.it

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto	Grassi	1,5 g
	di cui ac.grassi saturi	0,4 g
	Carboidrati	70 g
	di cui zuccheri	2,5 g
	Proteine	12 g
	Fibre alimentari	3,5 g
	Sale	< 0,01 g
Energia	1.478 KJ	
	349 Kcal	
Caratteristiche microbiologiche	Conta totale mesofili	< 10.000 ufc/g
	Enterobatteri	< 100 ufc/g
	E.Coli	< 10 ufc/g
	Bacillus Cereus	< 10 ufc/g
	Lieviti e Muffe	< 500 ufc/g
	Stafilococchi coag.+	< 100 ufc/g
	Salmonella spp	Assente in 25 g
	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Ocratossine, Aflatossine, Micotossine	Entro i limiti stabiliti dalla vigente normativa (Reg.CE 1881/2006 e S.M.I.)	
Modalità di utilizzo	Si pone in una casseruola 250 ml di acqua, portando ad ebollizione. Ti toglie la casseruola dal fuoco e si versano 250 g di cous cous bio mescolando delicatamente; si lascia riposare per 5 minuti. Lentamente si procede a sgranare con la forchetta.	
Shelf-life	12 mesi	
Codice articolo	COUSBIOLOGICO	
Origine	Italia	
Confezionamento	Sacchi in carta con interno in politene da 10/20/25 Kg. Buste termosaldate in poliene o alluminio da 1 Kg/500 gr. I materiali di imballaggio sono conformi alla vigente normativa in materia di sicurezza alimentare (Reg.1935/2004/CE, Reg.1895/2005/CE, Reg.2023/2006/CE, Reg.10/2011/CE e successivi aggiornamenti)	



Società Italiana Prodotti Alimentari

“HYGEIA” s.r.l

Sede Legale e stabilimento : Via Borgo Olcese, 106

CIVIDATE CAMUNO (BS) Tel e Fax 0364/456555

P.IVA 00542790985 Cod.Fisc. 00863520151

www.Hygeiamazzola.it E-mail info@hygeiamazzola.it hygeia@pec.itasi.it

Stoccaggio e conservazione	Mantenere il prodotto in luogo fresco e asciutto (T <20°C ed umidità < 40%), ben areato e preferibilmente lontano da fonti luminose.
Dichiarazione OGM	I prodotti provengono da coltivazioni non geneticamente modificate (Reg. CE 1829/2003).
Trattamenti	Il prodotto non è stato sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.
Trattandosi di prodotti naturali i valori menzionati possono subire variazioni e pertanto non esonerano in ogni caso il ricevente dall'obbligo di identificare e verificare il prodotto, controllandone l'idoneità per gli impieghi previsti dall'utilizzatore, cliente/trasformatore	



Società Italiana Prodotti Alimentari

“HYGEIA” s.r.l

Sede Legale e stabilimento : Via Borgo Olcese, 106

CIVIDATE CAMUNO (BS) Tel e Fax 0364/456555

P.IVA 00542790985 Cod.Fisc. 00863520151

www.Hygeiamazzola.it E-mail info@hygeiamazzola.it hygeia@pec.itasi.it

ALLERGENI	SI	NO	NOME SPECIFICO DELLA SOSTANZA	PRESENZA IN TRACCE CONTAMINAZIONE CROCIATA	PRESENZA DEL SITO PRODUTTIVO
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	SI		Semola di grano duro	SI	SI
Uova e prodotti a base di uova		NO		NO	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei		NO		NO	SI
Pesce e prodotti a base di pesce		NO		NO	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi		NO		NO	SI
Soia e prodotti a base di soia		NO		NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		NO		NO	SI
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati.		NO		NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano		NO		NO	SI
Senape e prodotti a base di senape		NO		NO	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		NO		NO	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/ml o 10mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito		NO		NO	SI
Lupini e derivati		NO		NO	NO
Molluschi e derivati		NO		NO	SI
Il prodotte è OGM free :					SI

ST06. COUS COUS BIO

Rev05 del 10.04.2020