




ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Versión: 2
Fecha: 31/01/2018
Páginas: 1 / 3

1. DESCRIPCIÓN

DARI COUS COUS MOYEN 12XB1K		
	Código	Código EAN
	830329	6111094000013
	Descripción del producto:	
	Sémola de trigo duro precocinado (Triticum durum).	
	Declaración de ingredientes:	
100% sémola de TRIGO duro. Con GLUTEN.		
Origen: MARRUECOS		

2. REQUISITOS TÉCNICOS

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Humedad:	Máximo 12.5%
Acidez:	No aplica
Tamaño:	0.71mm - 1.7mm
Materias extrañas:	Ausencia
Cenizas:	Máximo 0.9%

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Aspecto:	Característico, uniforme, forma redondeada.
Sabor:	Agradable y característico del producto.
Olor:	Característico, sin olores extraños.
Color:	Amarillento, característico del producto.
Textura:	Característica.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS /CONTAMINANTES QUÍMICOS:




El producto cumple con el REGLAMENTO (CE) no 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, y sus modificaciones posteriores.

3. ENVASE

COMPOSICIÓN:	
Envase:	Bobina
Impresión:	Según diseño proveedor
CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES E HIGIÉNICAS:	
Contenido neto:	1000 KG (tolerancias según legislación vigente)
Estanqueidad:	Las bolsas no presentarán poros ni fallos en la soldadura.
Oxígeno máximo residual al envasar:	No aplica
CODIFICACIÓN / DURABILIDAD:	
Consumo preferente desde la fecha de fabricación:	720 días (en el envase original y en condiciones de conservación recomendadas)
Expresión:	Mes/Año (6 dígitos)

4. CONSERVACIÓN ÓPTIMA:

CONSERVACIÓN:	Conservar en lugar fresco, seco y protegido de la luz.
---------------	--

Editado por: Agnès Amat Técnico/a de Calidad Fecha: 31/01/201		Revisado por: Agnès Amat Técnico/a de Calidad Fecha: 31/01/20		Aprobado por: Elena Freixas Director/a de Calidad Fecha: 31/01/2018	
--	---	--	--	--	---



ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Versión: 2
 Fecha: 31/01/2018
 Páginas: 2 / 3

5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL (sobre 100 g de producto)

Valor energético (kJ; kcal):	1528	; 361
Grasas (g):	2	
de las cuales saturadas (g):	<0,1	
Hidratos de carbono (g):	72	
de los cuales azúcares (g):	1,6	
Fibra alimentaria (g):	3,3	
Proteínas (g):	12	
Sal (g):	0,02	

6. USO ESPERADO DEL PRODUCTO / MODO DE EMPLEO

Vierta en 500 gramos de cous cous 2 cucharadas de aceite y 500 ml de agua salada hirviendo. Espere 3 minutos hasta que el producto se hinche y absorba completamente el agua. Remueva con un tenedor hasta conseguir que los gránulos se separen. Tapar y calentar (2 minutos si usa microondas a 800W). Añadir un poco de mantequilla y remover una segunda vez antes de servir caliente.

7. INFORMACIÓN ALÉRGENOS

INFORMACIÓN ALÉRGENOS								
Alimento	Ingrediente	Traza	Alimento	Ingrediente	Traza	Alimento	Ingrediente	Traza
LECHE y derivados (incluida la LACTOSA)	NO	NO	CRUSTÁCEOS y productos a base de CRUSTÁCEOS.	NO	NO	HUEVO y productos a base de HUEVO	NO	NO
PESCADO y productos a base de PESCADO	NO	NO	CACAHUETE y productos a base de CACAHUETE	NO	NO	SOJA y productos a base de SOJA	NO	NO
FRUTOS DE CÁSCARA, es decir: ALMENDRAS, AVELLANAS, NUECES, ANACARDOS, PACANAS, NUECES de Brasil, PISTACHOS, NUECES MACADAMIA o NUECES de Australia y	NO	NO	Granos de SÉSAMO y productos a base de granos de SÉSAMO	NO	NO	APIO y productos derivados	NO	NO
DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total	NO	NO	MOSTAZA y productos derivados	NO	NO	MOLUSCOS y productos a base de MOLUSCOS.	NO	NO
ALTRAMUCES y productos a base de ALTRAMUCES	NO	NO	Cereales que contengan GLUTEN, a saber: TRIGO, CENTENO, CEBADA, AVENA, ESPELTA, KAMUT o sus variedades híbridas y productos derivados	SI	NO			

Cereales que contienen gluten: Traza 'SI' significa gluten >20 ppm

Ingredientes y otras sustancias que pueden provocar intolerancias y/o alergias a los alimentos de acuerdo con el Reglamento (UE) N° 1169/2011 y sus posteriores modificaciones.

8. ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (OGM)

* NO contiene maíz, ni soja, ni cualquier otro organismo genéticamente modificado (OGM) ni derivados de éstos.

* El producto suministrado no se ha producido a partir de OGM o derivados de productos OGM.

* Que la posible contaminación accidental por OGM que pudiera existir NO supera el valor del 0,9% que establece el Reglamento (CE) N° 1829/2003 y sus posteriores modificaciones.

9. INFORMACIÓN RADIACIÓN IONIZANTE

El producto NO ha sido tratado ni contiene ingredientes tratados con radiación ionizante por lo que cumplen con la Directiva 1999/2/EC del Parlamento Europeo y del Consejo y sus posteriores modificaciones.



ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Versión: 2
Fecha: 31/01/2018
Páginas: 3 / 3

10. LEGISLACIÓN APLICABLE

- REAL DECRETO 1286/1984, de 23 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de las harinas y sémolas de trigo y otros productos de su molienda, para consumo humano.
- REGLAMENTO (CE) Nº 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, y sus posteriores modificaciones.
- REGLAMENTO (CE) Nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal, y sus posteriores modificaciones.
- REGLAMENTO (UE) Nº 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, y sus modificaciones posteriores.
- REGLAMENTO (CE) Nº 1333/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 16 de diciembre de 2008 sobre aditivos alimentarios, y sus modificaciones posteriores.
- REGLAMENTO (CE) Nº 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, y sus modificaciones posteriores.
- Los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos deberán cumplir con los requisitos del REGLAMENTO (CE) 1935/2004, el REGLAMENTO (CE) Nº 2023/2006 y la DIRECTIVA 94/62/CE y REGLAMENTO (UE) 10/2011 (para materiales y objetos plásticos) y sus posteriores modificaciones.
- REGLAMENTO (CE) Nº 1829/2003, de 22 de septiembre, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente, y sus posteriores modificaciones.
- DIRECTIVA 1999/2/CE DEL P.EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 22 de febrero, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes y sus posteriores modif.