

## SCHEMA TECNICA

Rev. n° 1 del 14/09/2020

Pag. 1/3

Codice Prodotto	9MX01448
Denominazione Commerciale	Cous cous vegetariano surgelato kg 1 Nettuno
Denominazione legale	Preparazione alimentare surgelata a base di cous cous precotto e vegetali

### Composizione

Codice	Componente	%
8CS00004	Cous cous precotto con sale, IQF	48,0
8MX00439	Premix 1 per cous cous vegetariano (ceci, piselli, pomodoro cubetti), IQF	25,0
8ZC04032	Zucchine cubetti t12/12/12 grigliate, IQF	11,0
8PP04056	Peperoni cubetti r/g t10/10 grigliati, IQF	10,0
8CP04032	Cipolla bianca cubetti t12/12/12 grigliata	6,0

### Processo produttivo

Alimentazione, dosaggio, miscelazione, confezionamento, stoccaggio

### Caratteristiche organolettiche

Aspetto	Mix di cous cous precotto, zucchine cubetti grigliate, peperoni rossi e gialli cubetti grigliati, ceci precotti, piselli, pomodoro cubetti e cipolla bianca cubetti grigliata. I.Q.F.
Colore	Caratteristico dei singoli componenti
Odore	Caratteristico dei singoli componenti, senza note anomale
Gusto	Caratteristico del prodotto, senza retrogusti anomali
Consistenza	Caratteristica dei singoli componenti

### Caratteristiche chimico fisiche

Tipiche dei componenti utilizzati

### Dichiarazione Nutrizionale

Valori medi	Per 100 g di prodotto
Energia	443 kJ / 105 kcal
Grassi	0,8 g
di cui acidi grassi saturi	0,1 g
Carboidrati	19 g
di cui zuccheri	2,7 g
Fibre	2,1 g
Proteine	4,3 g
Sale	0,32 g

### Caratteristiche microbiologiche

Parametro	Valore	Metodo
Mesofili totali	Max 1 x 10 <sup>6</sup> u.f.c./g	ISO 4833:2004
Coliformi totali	Max 3 x 10 <sup>3</sup> u.f.c./g	ISO 4832:2006
E. coli	Max 10 u.f.c./g	ISO 4832:2006
Listeria monocytogenes	Secondo Reg. CE 1441/2007	ISO 11290-2 (1998)

### Caratteristiche Merceologiche (su unità di vendita: 1000 g)

Tolleranze e difetti	Valore	Metodo
Cous cous	Min. 43,0%	p/p
Premix 1	Min. 20,0%	p/p
Zucchine	Min 7,0%	p/p
Peperoni	Min. 7,0%	p/p
Cipolle	Min. 4,0%	p/p
Corpi estranei	Assenti	

## SCHEMA TECNICA

Rev. n° 1 del 14/09/2020

Pag. 2/3

### Ingredienti in ordine decrescente

Ingredienti	%
Cous cous precotto( acqua, cous cous di grano duro, sale)	48,0
Zucchine cubetti grigliate	11,0
Peperoni rossi e gialli grigliati	10,0
Ceci precotti( acqua, ceci, sale)	8,5
Piselli precotti	8,5
Pomodoro cubetti	8,0
Cipolla bianca cubetti grigliata	6,0

### Ingredienti da dichiarare in etichetta

Cous cous precotto (48%) (acqua, semola di grano duro, sale), zucchine grigliate, peperoni rossi e gialli grigliati, ceci precotti (acqua, ceci, sale), piselli precotti, pomodoro, cipolla bianca grigliata.

### Contaminanti

Pesticidi e altri contaminanti	Secondo Reg. CE 149/2008, Reg. CE 459/2010, Reg. CE 1881/2006 e successivi aggiornamenti
O.G.M. e altri trattamenti	Esenti secondo Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003 e Dir. 02-03/1999 e successivi aggiornamenti
Allergeni	Glutine- secondo D. Lgs. 114/2006, Reg. 1169/2011 e successivi aggiornamenti

### Codifica Lotto e T.M.C.

Lotto di produzione	LAGGGT	L=lotto, A= ultima cifra dell'anno corrente, GGG=calendario giuliano (es. 001= 1 gennaio), T=turno (A=06:00-14:00;B=14:00-22:00;C=22:00-06:00)
T.M.C.	24 mesi (mm/aaaa)	

### Imballi e confezionamento

	Caratteristica	Codice
Confezione	busta a cuscino	-
Peso confezione	1000 g	-
Bobina	PET 12 my / PE 50 my Fascia: 470 mm Passo: 360 mm Tara: 11,17 g	3BB01342
Dati da inserire sulla confezione (vedi Esempio 1)	Lotto, T.M.C., orario	-
Cartone	391 mm x 291 mm x 150 mm Tipo 7 Avana Tara: 284 g ±5%	3CT00057
Peso netto cartone	6,0 kg	-
Nastro adesivo	Polipropilene Hot Melt Blu 660 m x 50 mm	3NS00004
N° buste per cartone	6	-
N° cartoni per strato	8	-
N° strati per pallet	11	-
N° cartoni per pallet (vedi figura 1)	88	-
Etichetta tracciabilità cartone (vedi figura 2)	93 mm x 130 mm	3ET00131
Film estensibile per avvolgimento pallet	LLDPE	3BB00034
Pedana in legno	EPAL 80 cm x 120 cm	3ZZ00021
Peso netto pallet	528,0 kg	
Temperatura di conservazione	≤ -18°C	-

Esempio 1- Esempio di dati da inserire su busta nello spazio dedicato:

Da consumarsi preferibilmente entro fine: mm/aaaa

Lotto:

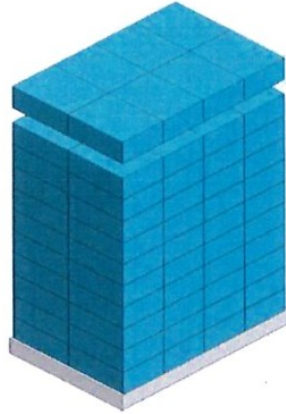
Orario:

SCHEDA TECNICA

Rev. n° 1 del 14/09/2020

Pag. 3/3

Figura 1 -Schema di palettizzazione 8x11:



*Questo documento è stato emesso elettronicamente ed è quindi valido senza firma*

29.11.20  
NETTUNO ALIMENTARI S.p.A.  
