



## ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

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

### 1. DESCRIPCIÓN

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

### 2. REQUISITOS TÉCNICOS

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

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

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

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

#### 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:	<b>Bobina</b>
Impresión:	Según diseño proveedor

#### CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES E HIGIÉNICAS:

Contenido neto:	<b>1000 KG</b>	(tolerancias según legislación vigente)
Estanqueidad:	Las bolsas no presentarán poros ni fallos en la soldadura.	
Oxígeno máximo residual al envasar:	<b>No aplica</b>	

#### CODIFICACIÓN / DURABILIDAD:

Consumo preferente desde la fecha de fabricación:	<b>720 días</b>	(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) Nº 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) Nº 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.