

PRONTOSUBITO COUS COUS CON PREPARATO PER BRODO VEGETALE

1.1 DENOMINAZIONE DI VENDITA

Cous cous con preparato per brodo vegetale

1.2 NOME COMMERCIALE

Prontosubito cous cous con preparato per brodo vegetale

1.3 DESCRIZIONE

Per un veloce piatto esotico da condire a gusto proprio, Skaj's propone il nuovo Cous Cous con brodo vegetale. La confezione contiene la dose per 6-8 porzioni di cous cous precotto con la giusta dose di brodo istantaneo vegetale senza grassi, confezionato in bustina a parte (dentro la confezione). In soli 5 minuti si ottiene un piatto base da arricchire a piacere con carne, pesce o verdure.

2.1 IMBALLO

il prodotto è disponibile in buste da 500 g (475 g di cous cous + 1 bustina da 25 g di brodo vegetale) termosaldate che vengono poi inserite in scatole di cartone (i materiali di imballaggio sono conformi alle vigenti normative in materia di sicurezza alimentare).

| | 500 gr |
|--------------------|-----------------|
| CODICE EAN | 80665236 |
| Pezzi per cartone | 12 |
| Peso lordo collo | 6,32 kg |
| Cartoni per pallet | 80 |
| Cartoni per strato | 12 |



3.1 MODALITÀ DI UTILIZZO (dose per 6-8 persone) In una casseruola larga scaldare 1 litro di acqua e aggiungere la bustina di preparato vegetale facendo sciogliere il prodotto. Spegnerne il fuoco ed aggiungere il cous cous sgranando con una forchettina per evitare la formazione di grumi. Lasciare riposare per 5 minuti e condire a piacere con un cucchiaino di olio od una noce di burro: il composto così ottenuto è un valido piatto base da arricchire secondo il proprio gusto con verdure, pesce, carne o altro.

3.2 SHELF LIFE 1 anno dalla data di produzione con le modalità indicate al punto 3.4

3.3 INDICAZIONE DEL LOTTO Il lotto e la data di scadenza sono stampati sulla busta.

3.4 MODALITÀ DI CONSERVAZIONE Conservare il prodotto a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto. Richiudere la confezione dopo l'uso.

4.1 INGREDIENTI COUS COUS *Semola di grano duro (glutine)*, acqua

4.2 INGREDIENTI BRODO VEGETALE Sale, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico 29%, **lattosio**, verdure disidratate in proporzione variabile 1,1% (**sedano**, cipolla, pomodoro), estratto per brodo di proteine vegetali 0,9% (**soia**), estratto di lievito, aromi, olio di palma raffinato, curcuma 0,06%, zucchero.

4.3 ALLERGENI COUS COUS* *Glutine* (* in base all'allegato II Regolamento 1169/2011)

4.4 ALLERGENI BRODO VEGETALE* *Lattosio, sedano, soia* (* in base all'allegato II Regolamento 1169/2011) *Potrebbe contenere tracce di pesce*

5.1 CARATTERISTICHE FISICO ORGANOLETTICHE DEL COUS COUS Colore: tinta uniforme, ambrato giallo chiaro. Aspetto: grani di c.ca 1 mm di diametro, assenza di grani neri (Tolleranza: 5 grani neri max e/o 8 grani marroni max in 500 g)

5.2 CARATTERISTICHE CHIMICHE DEL COUS COUS

Umidità _____ ≤ 12,50%
Ceneri _____ ≤ 1,10 %
Indice di sgonfiamento _____ ≤ 2,2 dopo 30 min.

| VALORI NUTRIZIONALI MEDI | PER 100 gr DI COUS COUS | PER 100 gr DI PRODOTTO FINITO |
|----------------------------|-------------------------|-------------------------------|
| Valore energetico | 1499 KJ/354 kcal | 1425 KJ/336 kcal |
| Grassi | 1,9 g | 1,8 g |
| di cui acidi grassi saturi | 0,5 g | 0,5 g |
| Carboidrati | 70 g | 67,0 g |
| di cui zuccheri | 2,5 g | 2,8 g |
| Fibre | 4,3 g | 4,1 g |
| Proteine | 12 g | 11 g |
| Sale | 0,01 g | 3 g |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL COUS COUS

| | |
|------------------|-------------------------|
| Salmonella | assenza su 25g |
| Escherichia coli | assente |
| Bacillus cereus | < 10 ² Ufc/g |
| Muffe e lieviti | < 10 ² Ufc/g |