



Scheda Tecnica Prodotto / Product technical sheet
COUS COUS DI SEMOLATO – MEDIO
Cous cous from durum wheat – medium

Il couscous è ottenuto per agglomerazione da semole e/o sfarinati selezionati per le migliori caratteristiche tecniche e qualitative umidificati con acqua, cotti a vapore ed essiccati.

Couscous is obtained from selected semolina according to the best technical and qualitative characteristics, by agglomeration with water, then steam, pre-cooked and dried.

INGREDIENTI - INGREDIENTS

Semolato di grano duro
 Durum wheat semolina

CARATTERISTICHE FISICHE - PHYSICAL CHARACTERISTICS

PARAMETRO - Parameter	VALORE - Value
UMIDITA' - Humidity	≤ 12,50 %
CENERI - Ashes	≤ 1,10 %
DENSITA' - Density / Volume	700±50 g/l
INDICE DI RIGONFIAMENTO - Swelling index	≥ 2,2 dopo 30 min - ≥2,2 after 30 minutes
ATTIVITA' DELL'ACQUA - Water activity	≤ 0,8
GRANULOMETRIA - Granulometry	
	> 2000 µm 0-3 %
	1000 < µm < 2000 76-88 %
	630 < µm < 1000 12-20 %
	< 630 µm 0-1 %
CONTAMINANTI FISICI - Foreign bodies	
FRAMMENTI D'INSETTI - Insect fragments	Normativa FDA - FDA regulation
INSETTI INTERI - Whole insects	Assenti / Absent
CONTAMINANTI PARTICELLARI - Particulate contaminants	Assenza di contaminanti metallici tramite installazione di sistemi di rilevazione preventivi (Metal Detector) <i>Absence of metal contaminants by application of preventive measures (Metal Detector)</i>

CARATTERISTICHE SENSORIALI - ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

PARAMETRO - Parameter	
COLORE - Colour	Tinta uniforme, ambrato giallo chiaro <i>Uniform colour, amber light yellow</i>
ODORE - Smell	Tipico del cereale di provenienza <i>Typical of the original cereal</i>
SAPORE - Taste	Tipico del cereale di provenienza <i>Typical of the original cereal</i>
ASPETTO - Appearance	Grani di circa 1 mm di diametro, assenza di grani neri (tolleranza: 5 grani neri max e/o 8 grani marroni max in 500g). Assenza di sapori e odori estranei (muffa, acidità) <i>Grains of about 1 mm of diameter, absence of dark grains (tolerance: 5 dark grains max and/or 8 brown grains max in 500 g). Absence of foreign tastes and smells (mould, acidity)</i>



Scheda Tecnica Prodotto / Product technical sheet
COUS COUS DI SEMOLATO – MEDIO
 Cous cous from durum wheat – medium

CARATTERISTICHE CHIMICHE - CHEMICAL CHARACTERISTICS

PARAMETRO - Parameter	NORMATIVA - Regulation
RESIDUI DI FITOFARMACI - Pesticide residues	Reg. CE 396/2005 e s.m.i.
MICOTOSSINE - Mycotoxins	Reg. CE 1881/2006 e s.m.i.
• Aflatossine totali	
• Deossinivalenolo (DON)	
• Ocratossina A	
METALLI PESANTI - Heavy metals	Reg. CE 1881/2006 e s.m.i.
• Cadmio (Cadmium)	
	• Piombo (Lead)

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE - MICROBIOLOGIC CHARACTERISTICS

PARAMETRO - Parameter	VALORE CONSIGLIATO - Recommended value	RIFERIMENTO NORMATIVO - Regulatory reference
CONTA MICROBICA TOTALE - Total microbial counts	< 10 ⁵ ufc/g	Linee guida "Criteri microbiologici per prodotti alimentari Regione Piemonte – Allegato 1 Rev. 4/2017"
ENTEROBACTERIACEAE	< 10 ³ ufc/g	
STAFILOCOCCI COAGULASI ++	< 10 ² ufc/g	
SALMONELLA SPP.	assente/25 g - absent/25 g	
BACILLUS CEREUS	< 10 ² ufc/g	
LIEVITI - Yeasts	< 10 ² ufc/g	
MUFFE - Moulds	< 10 ² ufc/g	

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - NUTRITION DECLARATION

VALORI MEDI (arrotondati secondo le Linee Guida della Commissione Europea – Dicembre 2012)

AVERAGE VALUE (the values have been rounded in compliance with the guidelines of the European Commission - December 2012)

	per 100 g	% A.R.*	per 50 g	% A.R.*
ENERGIA - Energy value Kj/Kcal	1477 kJ/349 kcal	18	739 kJ/ 174 kcal	9
GRASSI - Fat g	1,8	3	0,9	1
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI - of which saturates g	0,4	2	0,2	1
CARBOIDRATI - Carbohydrate g	69	27	35	13
DI CUI ZUCCHERI - of which sugars g	2,1	2	1,1	1
FIBRE - Fibre g	4,2	-	2,1	-
PROTEINE - Protein g	12	24	6,0	12
SALE - Salt g	0	0	0	0

*A.R.: assunzione di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal) - *R.I.: reference intake of an average adult (8,400 kJ/2,000 kcal)



Scheda Tecnica Prodotto / Product technical sheet
COUS COUS DI SEMOLATO – MEDIO
Cous cous from durum wheat – medium

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI - INFORMATION ABOUT ALLERGIES

DESCRIZIONE ALLERGENE – Allergen	Presenza nel prodotto: SI/NO Present in product: YES/NO	Presenza su linea di produzione: SI/NO Present at production line: YES/NO	Presenza nello stabilimento: SI/NO Present at production site: YES/NO	Rischio di contaminazione accidentale: SI/NO Accidental contamination risk: YES/NO
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati <i>Cereals containing gluten (corn, rye, barley, oats, spelt, kamut) and by-products</i>	SI - YES	SI - YES	SI - YES	/
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Shellfish and shellfish-based products</i>	NO	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and egg-based products</i>	NO	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and fish-based products</i>	NO	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and peanut-based products</i>	NO	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia <i>Soy and Soy-based products</i>	NO	NO	NO	SI - YES
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) <i>Milk and milk-based products (including lactose)</i>	NO	NO	NO	NO
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci Macadamia e i loro prodotti <i>Shelled fruit (almonds, hazelnuts, other nuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, and by-products)</i>	NO	NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and celery-based products</i>	NO	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and mustard-based products</i>	NO	NO	NO	SI - YES
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame seeds and sesame-based products</i>	NO	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi <i>Sulphur and sulphites for more than 10 mg/kg or 10 mg/L in SO₂ of the final product</i>	NO	NO	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino <i>Lupins and by-products</i>	NO	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di Molluschi <i>Molluscs and by-products</i>	NO	NO	NO	NO



Scheda Tecnica Prodotto / Product technical sheet
COUS COUS DI SEMOLATO – MEDIO
Cous cous from durum wheat – medium

MODALITÀ DI UTILIZZO - COOKING METHOD

Versare in un recipiente la quantità desiderata di cous cous BIA e aggiungere lo stesso volume di acqua calda ma non bollente. Coprire e lasciar riposare qualche minuto fino ad ottenere la consistenza desiderata; infine, sgranare con una forchetta e condire a piacere.

Pour into a bowl the desired quantity of BIA cous cous and add the same volume of hot but not boiling water. Cover and let it rest for a few minutes until it reaches the desired consistence; finally, stir with a fork to separate the grains and then season at will.

CONSERVAZIONE - PRESERVING

La confezione integra, in luogo fresco ed asciutto, si conserva per due anni dalla data di produzione e comunque entro il termine riportato sulla confezione.

The unopened pack, in a cool and dry place, will keep for two years from the production date and however, not later the deadline printed on the packaging.

REQUISITI GENERALI - GENERAL REQUIREMENTS

Il prodotto è destinato all'alimentazione umana e viene realizzato nel rispetto della legislazione comunitaria e nazionale vigente per il settore alimentare.

Non contiene e/o deriva da ingredienti geneticamente modificati, in accordo a quanto previsto dai Regolamenti comunitari 1829/2003 e 1830/2003.

Il prodotto non è trattato con radiazioni ionizzanti né contiene ingredienti che sono stati trattati con tali radiazioni.

Il prodotto è esente da infestazioni, da alterazioni di qualsiasi entità ed origine e da sostanze diverse da quelle riportate in etichetta.

La produzione avviene secondo la migliore tecnologia e nell'osservanza delle pratiche di buona fabbricazione.

The product is destined to human feeding and is made in full respect of the ECC national laws in force for the foodstuff sector. Does not contain and/or derived from genetically modified ingredients, according to EC regulation 1829/2003 and 1830/2003.

The product is free from infestations, alterations of every entity and origin and from substances not mentioned on the label. The production take place according to the best technology and observing the best practices of careful manufacturing.

BIA S.p.A.
 Via Strada Statale Adriatica, 1/A
 44011 ARGENTA (FE)
 C.F. e P.IVA IT 01625080385