



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

COUS COUS PRECOTTO

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Il cous cous è ottenuto per agglomerazione da una miscela di particolari varietà di frumento Siciliano selezionato per le migliori caratteristiche tecniche e qualitative umidificato con acqua, cotto a vapore ed essiccato.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Umidità	≤ 12,50 %
Ceneri	≤ 0,90 %
Proteine	min 13 %
Granulometria	> 1180 µm
Densità	+/- 50 g/l

VALORI NUTRIZIONALI

Energia Kcal/kj	342/1450	g
Grassi	1,0	g
Saturi	0,3	g
Carboidrati	73	g
Zuccheri	1,0	g
Fibre alimentari	1,5	g
Proteine	9,4	g
Sale	< 0,002	g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Conta microbica totale	< 10	g
Enterobacteriaceae	1,0	g
Escherichia coli	0,3	g
Stafilococchi coagulasi++	73	g
Salmonella spp.	1,0	g
Bacillus cereus	1,5	g
Lieviti	9,4	g
muffe	< 0,002	g

CARATTERISTICHE GENERALI

Lotto di vendita	
Data di scadenza	da consumarsi preferibilmente entro la data indicata sul lato del sacco
Origine della materia prima	Sicilia
Stabilimento di produzione	C/da Dammusello 165 Marsala 91025 (TP)
Allergeni	glutine
Può contenere tracce di	soia
Confezione	confezione da 1kg

Molino

Agostino Licari s.r.l.

c/da Dammusello, 165 - marsala (TP)

C.F./P.IVA 00024400814

Tel. +39 0923987077 / Mobile +39 3349512180 E-mail info@molinoagostinolicari.it