1.- MARCA: **GALLO**

2.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: **Selección de sémola de trigo duro, que es humedecida. Los gránulos obtenidos con la hidratación, se cuecen al vapor, se secan y tamizan.**

3.- DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: **Cuscús-pasta alimenticia de grano medio.**

4.- INGREDIENTES: **Sémola de trigo duro.**

5.- ALERGENOS: **Contiene: trigo. Puede contener trazas de huevo.**

6.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICO-SANITARIAS:

6.1. Características Físico-químicas:

Parámetro:	Valor de tolerancias:
Humedad	12,5 % máx.
Cenizas s.s.s.	1,10 % máx.
Granulometría	> 2 mm: 5% máx < 0,63 mm: 6% máx.

6.2. Características Microbiológicas:

Parámetro:	Valor de tolerancias:
Recuento total *NF V 08.51/ NF V 08.100*	150.000 ufc/g máx.
Coliformes Totales *NF ISO 4832*	1000 ufc/g máx.
E. coli *NF EN ISO 16649-2*	10 ufc/g máx
Salmonella *BRD 07/11-12/05*	aus/25 g
Staphylococcus aureus *NF EN ISO 6888-2*	100 ufc/g máx
Esporas ASR *XP V 08.061*	100 ufc/g máx
Bacillus Cereus *NF EN ISO 7932*	200 ufc/g máx
Listeria *AES 10/3-09/00*	aus/25 g
Mohos *ISO 21527-1*	1.000 ufc/g máx
Levaduras *ISO 21527-1*	1.000 ufc/g máx

7.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Valores medios de 100g. de producto:

Valor Energético	**367 kcal.-1555 kJ**
Grasas	**1,4 g**
De las cuales: Saturadas	0,3 g
Hidratos de carbono	**75 g**
De los cuales: Azúcares	3,5 g
Fibra alimentaria	**3,0 g**
Proteínas	**12 g**
Sal	**0 g**

8.-CONDICIONES DE CONSERVACION: **Mantener en lugar fresco y seco.**

9.-DESTINO: **Consumidor final. Población en general, excepto aquella que presente sensibilidad al gluten y al huevo.**

10.- USO ESPERADO: **Preparación cous-cous, múltiples recetas.**

11.- DURACIÓN DE VIDA: **Se indica en el envase la fecha de consumo preferente. La fecha de consumo preferente es durante los 24 meses posteriores a su fabricación.**
Se indica en la leyenda: Consumir preferentemente antes del fin de/ BB: DD MM AAAA (día, mes y año)

12.- PRESENTACIÓN: **En envases de: 500G**