 dal 1886	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO	SK 0SXE
		Revisione 2 del 14/03/2018
		Pagina 1 di 1

SCHEDA TECNICA

Denominazione Commerciale: PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Formato: 0SXE 007, 010, 011, 012, 015, 023, 024, 026, 034, 040, 041, 049, 057, 061, 088, 091, 093, 177, 412, 413.

Peso netto: 500 g

Imballo primario: Film accoppiato PP

Imballo secondario: Cassa in cartone ondulato

Composizione del bancale:	Confezioni/collo	Colli/strato	Nr. strati	Colli/pedana
	24	Variabile	a seconda	dei formati

Unità di vendita: Confezione da 500 g

Modalità di conservazione: Conservare lontano da fonti di calore e dalla luce del sole ed evitare ambienti umidi

Termine minimo di conservazione: 36 mesi

Ingredienti: Semola di grano duro.

Origine materie prime: Paese di coltivazione del grano: UE e non UE. Paese di molitura: Italia

Processo produttivo: Impasto semola, estrusione, taglio, essiccazione e confezionamento.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE conformi al DPR n°187 del 09/02/2001



Umidità	< 12,5%
Ceneri su s.s.	< 0,90%
Acidità	< 4°
Residui di Pesticidi	conformi a Reg. CE 396/2005 e succ. mod.
Micotossine	conformi a Reg. CE 1881/2006 e succ. mod.
Metalli pesanti	conformi a Reg. CE 1881/2006 e succ. mod.
ALLERGENI (Da ricetta, Reg. UE 1169/2011 e succ. mod.)	GRANO. Può contenere tracce di SOIA.
CORPI ESTRANEI	assenti

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

Energia	1490 kJ/351 kcal
Grassi	1,5 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	69 g
di cui zuccheri	3,4 g
Fibre	2,9 g
Proteine	14 g
Sale	0 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	caratteristico, regolare
Colore	giallo paglierino chiaro
Odore	tipico senza note estranee
Sapore	tipico amidaceo intenso
Consistenza	buona struttura consistente ed omogenea

2	14/03/2018			Riferimenti di legge, valori nutrizionali, modalità di conservazione, allergeni
REV.	DATA	PREPARAZIONE	APPROVAZIONE	MODIFICHE



TECHNICAL INFORMATION

SK 0SXE

Revision 2
date 14-Mar-2018

Page 1 of 1

TECHNICAL INFORMATION

Product description	DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA			
Product	0SXE	007, 010, 011, 012, 015, 023, 024, 026, 034, 040, 041, 049, 057, 061, 088, 091, 093, 177, 412, 413.		
Net weight	500 g			
Primary packaging	Polypropylene film			
Secondary packaging	Cardboard outer case			
Pallet structure	Units per case	Cases per layer	Number of layers	Cases per pallet
	24	According to the specific product code		
Retail unit	500 g pack			
Storage	Store away from heat sources and from daylight and avoid damp places			
Shelf-life	36 months			
Ingredients list	Durum wheat semolina.			
Origin of the raw material	Country of wheat cultivation: EU and non EU. Country of milling: Italy			
Manufacturing process:	Dough preparation, extruding, cutting, drying and packaging.			

CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS

Italian D.P.R. N. 187 of 09 February 2001

Moisture	< 12,5%
Ash on d.m.	< 0,90%
Acidity	< 4°
Pesticide residue	compliant to EC Reg N. 396/2005 and following amendments
Mycotoxins	compliant to EC Reg N. 1881/2006 and following amendments
Heavy metals	compliant to EC Reg N. 1881/2006 and following amendments

ALLERGENS (From recipe, EU Reg. 1169/2011 and following amendments)

WHEAT. May contain traces of SOY.
absent

FOREIGN BODIES

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g

Energy	1490 kJ/351 kcal
Fat	1,5 g
of which saturates	0,3 g
Carbohydrate	69 g
of which sugars	3,4 g
Fibre	2,9 g
Protein	14 g
Salt	0 g

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Appearance	characteristic, regular
Colour	light yellow
Flavour	typical without foreign flavours
Taste	typical of starch
Texture	consistent and homogeneous

2	14-Mar-2018			Legal update, nutritional values, storage conditions, allergens
REV.	DATE	PREPARATION	APPROVAL	MODIFICATION