



SCHEDA TECNICA

PRODOTTO FINITO

SK ONGORevisione 0
del 04/09/2018

Pagina 1 di 1

SCHEDA TECNICA

Denominazione Commerciale: **PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO**
Formato: **ONGO**
Peso netto: 500 g
Imballo primario: Astuccio in cartoncino alimentare
Imballo secondario: Cassa in cartone ondulato
Composizione del bancale: Confezioni/collo 12 Colli/strato Variabile a seconda dei formati Nr. strati Colli/pedana
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

0	04/09/2018			-
REV.	DATA	PREPARAZIONE	APPROVAZIONE	MODIFICHE



TECHNICAL INFORMATION

SK ONGO

Revision 0
date 4-Sep-2018

Page 1 of 1

TECHNICAL INFORMATION

Product description	DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA			
Product	ONGO			
Net weight	500 g			
Primary packaging	Food-carton box			
Secondary packaging	Cardboard outer case			
Pallet structure	Units per case	Cases per layer	Number of layers	Cases per pallet
	12	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.

FOREIGN BODIES

absent

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

0	4-Sep-2018	<i>DS</i>	<i>W</i>	-
REV.	DATE	PREPARATION	APPROVAL	MODIFICATION