



SCHEDA TECNICA

PRODOTTO FINITO

SK 0FW0176

Revisione 7
del 16/07/2015

Pagina 1 di 1

SCHEDA TECNICA

Denominazione Commerciale: **SEMOLA DI GRANO DURO RIMACINATA**
Formato: **0FW0176 SEM. DI GRANO DURO RIMACI.1X10**
Codice EAN confezione: 8001250861764
Peso netto: 1000 g
Imballo primario: Film accoppiato PP
Imballo secondario: Film termoretraibile

Composizione del bancale:	Confezioni/collo	Colli/strato	Nr. strati	Colli/pedana
	10	10	7	70

Unità di vendita: Confezione da 1 kg
Modalità di conservazione: Conservare in luogo fresco e asciutto
Termine minimo di conservazione: 12 mesi
Ingredienti: Semola di grano duro rimacinata

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

conformi al DPR n°187 del 09/02/2001

Umidità < 14,5%

Ceneri su s.s. < 0,90%

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 (Dir. CEE 2000/13, Reg. UE 1169/2011 e succ. mod.) **GLUTINE** da grano duro. Può contenere tracce di SOIA.**CORPI ESTRANEI**

assenti

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO TAL QUALE

Energia	1473 kJ/347 kcal
Grassi	1,5 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	70 g
di cui zuccheri	3 g
Fibre	2,9 g
Proteine	12 g
Sale	0,01 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	sfarinato granulare
Colore	giallo paglierino chiaro
Odore	tipico senza note estranee
Sapore	tipico di amido, senza note estranee
Consistenza	finemente granulosa

7	16/07/2015			Allergeni
REV.	DATE	PREPARAZIONE	APPROVAZIONE	MODIFICHE



TECHNICAL INFORMATION

SK 0FW0176

Revision 7
date 16-Jul-2015

Page 1 of 1

TECHNICAL INFORMATION

Product description	DOUBLE-MILLED DURUM WHEAT SEMOLINA			
Product	0FW0176	SEM. DI GRANO DURO RIMACI.1X10		
EAN code pack	8001250861764			
Net weight	1000 g			
Primary packaging	Polypropylene film			
Secondary packaging	Plastic shrink film			
Pallet structure	Units per case	Cases per layer	Number of layers	Cases per pallet
	10	10	7	70
Retail unit	1 kg pack			
Storage	Store in a cool dry place			
Shelf-life	12 months			
Ingredients list	Double-milled durum wheat semolina			

CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS

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

Moisture	< 14,5%
Ash on dry matter	< 0,90%
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 (Dir. 2000/13/EC, EU Reg. 1169/2011 and follow. amend.) **GLUTEN** from durum wheat. May contain traces of **SOY**.

FOREIGN BODIES absent

TYPICAL NUTRITION VALUES PER 100g

Energy	1473 kJ/347 kcal
Fat	1,5 g
of which saturates	0,3 g
Carbohydrate	70 g
of which sugars	3 g
Fibre	2,9 g
Protein	12 g
Salt	0,01 g

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Appearance	fine-grained semolina
Colour	light yellow
Flavour	typical without foreign flavours
Taste	typical of starch
Texture	fine-grained

7	16-Jul-2015			Allergens
REV.	DATE	PREPARATION	APPROVAL	MODIFICATION