



SCHEDA TECNICA

PRODOTTO FINITO

SK 0SC4012

Revisione 0
del 20/06/2013

Pagina 1 di 1

SCHEDA TECNICA

Denominazione Commerciale: **PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO**
Formato: **0SC4012 SPAGHETTI FOOD SERVICE KG.1**
Peso netto: 1000 g
Imballo primario: Film accoppiato PP
Imballo secondario: Cassa in cartone ondulato
Composizione del bancale:

Confezioni/collo	Colli/strati	Nr. strati	Colli/pedana
12	17	4	68

Unità di vendita: Confezione da 1 kg
Modalità di conservazione: Conservare in luogo fresco e asciutto
Termine minimo di conservazione: 36 mesi
Ingredienti: Semola di grano duro.
Processo produttivo: Impasto semola, estrusione, essiccazione, taglio 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 entro i limiti D.M. 27/08/04, Reg CE 396/2005 e succ. mod.
Micotossine entro i limiti Reg. CE 1881/2006 e succ. mod.
Metalli pesanti entro i limiti Reg. CE 1881/2006 e succ. mod.

ALLERGENI (Dir. CEE 2000/13, Reg. UE 1169/2011 e succ. mod.) **GLUTINE da grano duro**
CORPI ESTRANEI assenti

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO TAL QUALE

Energia 1493 kJ/352 kcal
Grassi 1,5 g
di cui acidi grassi saturi 0,3 g
Carboidrati 70,2 g
di cui zuccheri 3,4 g
Fibre 2,9 g
Proteine 13,0 g
Sale 0,01 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	20/06/2013			
REV.	DATA	PREPARAZIONE	APPROVAZIONE	MODIFICHE



TECHNICAL INFORMATION

SK 0SC4012	
Revision	0
date	20-Jun-2013
Page 1 of 1	

TECHNICAL INFORMATION

Product description	DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA			
Product	0SC4012	SPAGHETTI FOOD SERVICE KG.1		
Net weight	1000 g			
Primary packaging	Polypropylene film			
Secondary packaging	Cardboard outer case			
Pallet structure	Units per case	Cases per layers	Number of layers	Cases per pallet
	12	17	4	68
Retail unit	1 kg pack			
Storage	Store in a cool dry place			
Shelf-life	36 months			
Ingredients list	Durum wheat semolina.			
Manufacturing process:	Dough preparation, extruding, drying, cutting 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	within limits of Reg EC N. 396/2005 and following amendments
Mycotoxins	within limits of Reg EC N. 1881/2006 and following amendments
Heavy metals	within limits of Reg EC N. 1881/2006 and following amendments
ALLERGENS (Dir. 2000/13/EC, Reg. EU 1169/2011 and following amendments)	GLUTEN from durum wheat
FOREIGN BODIES	absent

TYPICAL NUTRITION VALUES PER 100g	
Energy	1493 kJ/352 kcal
Fat	1,5 g
of which saturates	0,3 g
Carbohydrate	70,2 g
of which sugars	3,4 g
Fibre	2,9 g
Protein	13,0 g
Salt	0,01 g

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

0	20-Jun-2013			
REV.	DATE	PREPARATION	APPROVAL	MODIFICATION