



SCHEDA TECNICA

PRODOTTO FINITO

SK 0SC4136

Revisione 0
del 20/06/2013

Pagina 1 di 1

SCHEDA TECNICA

Denominazione Commerciale:	PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO			
Formato:	0SC4136	MEZZE MANICHE RIGATE F.S. KG1		
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	8	2	16
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, 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	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 OSC4136

Revision 0
date 20-Jun-2013

Page 1 of 1

TECHNICAL INFORMATION

Product description	DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA			
Product	OSC4136	MEZZE MANICHE RIGATE F.S. KG1		
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	8	2	16
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, 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	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
absent

FOREIGN BODIES

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