



## SCHEDA TECNICA

### PRODOTTO FINITO

**SK 0SX3125**Revisione 7  
del 12/02/2016

Pagina 1 di 1

## SCHEDA TECNICA

Denominazione Commerciale: **PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO**

Formato: **0SX3125 PACCHERI KG.6**

Codice EAN confezione: 8001250121257

Peso netto: 500 g

Imballo primario: Film accoppiato in polipropilene

Imballo secondario: Cassa in cartone ondulato

Composizione del bancale:	Confezioni/collo	Colli/strato	Nr. strati	Colli/pedana
	12	4	3	12

Unità di vendita: Confezione da 500 g

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	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**

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

7	12/02/2016			Riferimenti di legge
REV.	DATA	PREPARAZIONE	APPROVAZIONE	MODIFICHE



## TECHNICAL INFORMATION

SK 0SX3125

Revision 7  
date 12-Feb-2016

Page 1 of 1

## TECHNICAL INFORMATION

Product description	<b>DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA</b>			
Product	<b>0SX3125</b>	<b>PACCHERI KG.6</b>		
EAN code pack	8001250121257			
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
	12	4	3	12
Retail unit	500 g 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	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 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

7	12-Feb-2016			Legal update
REV.	DATE	PREPARATION	APPROVAL	MODIFICATION