



SCHEDA TECNICA

PRODOTTO FINITO

SK 0SX0025

Revisione 2
del 12/02/2016

Pagina 1 di 1

SCHEDA TECNICA

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

Formato: **0SX0025 MILLERIGHE**

Codice EAN confezione: 8001250120250

Peso netto: 500 g

Imballo primario: Film accoppiato PP da 50 micron

Imballo secondario: Cassa in cartone ondulato

| Confezioni/collo | Colli/strato | Nr. strati | Colli/pedana |
|------------------|--------------|------------|--------------|
| 24 | 6 | 3 | 18 |

Composizione del bancale:

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 |

| | | | | |
|------|------------|--------------|--------------|----------------------|
| 2 | 12/02/2016 | | | Riferimenti di legge |
| REV. | DATA | PREPARAZIONE | APPROVAZIONE | MODIFICHE |



TECHNICAL INFORMATION

SK 0SX0025

Revision 2
date 12-Feb-2016

Page 1 of 1

TECHNICAL INFORMATION

| | | | | |
|------------------------|--|-------------------|------------------|------------------|
| Product description | DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA | | | |
| Product | 0SX0025 | MILLERIGHE | | |
| EAN code pack | 8001250120250 | | | |
| 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 |
| | 24 | 6 | 3 | 18 |
| 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 |
| 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 |

| | | | | |
|------|-------------|-------------|----------|--------------|
| 2 | 12-Feb-2016 | | | Legal update |
| REV. | DATE | PREPARATION | APPROVAL | MODIFICATION |