

**SCHEDA TECNICA****PRODOTTO FINITO**

SK QSXE034

Revisione 2
del 11/04/2019

Pagina 1 di 1

Denominazione Commerciale: **PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO**
Formato: **QSXE034 FUSILLI**
Codice EAN : 8001250120342
Peso netto: 500 g
Imballò primario: Film accoppiato PP
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 lontano da fonti di calore, dalla luce ed evitare ambienti umidi

Termine minimo di conservazione: 36 mesi
Ingredienti: Semola di grano duro.
Origine materie prime: Paese di coltivazione del grano: UE e non UE. Paese di molitura: Italia
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 (Da ricetta, Reg. UE 1169/2011 e succ. mod.)

GRANO. Può contenere SOIA.

CORPI ESTRANEI

assenti

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

| | |
|-----------------------------|------------------|
| Energia | 1490 kJ/351 kcal |
| Grassi | 1,5 g |
| di cui: acidi grassi saturi | 0,3 g |
| Carboidrati | 69 g |
| di cui: zuccheri | 3,4 g |
| Fibre | 2,9 g |
| Proteine | 14 g |
| Sale | 0 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 | 11/04/2019 | | | Codice prodotto, allergeni, modalità di conservazione |
| REV. | DATA | PREPARAZIONE | APPROVAZIONE | MODIFICHE |



TECHNICAL INFORMATION

SK QSXE034

Revision 2
date 11-Apr-2019

Page 1 of 1

| | | | | |
|----------------------------|--|-----------------|------------------|------------------|
| Product description | DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA | | | |
| Product | QSXE034 | FUSILLI | | |
| EAN code | 8001250120342 | | | |
| 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 away from heat sources, from light and avoid damp places | | | |
| Shelf-life | 36 months | | | |
| Ingredients list | Durum wheat semolina. | | | |
| Origin of the raw material | Country of wheat cultivation: EU and non EU. Country of milling: Italy | | | |
| 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 (From recipe, EU Reg. 1169/2011 and following amendments) WHEAT. May contain SOY.

FOREIGN BODIES absent

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g

| | |
|---------------------|------------------|
| Energy | 1490 kJ/351 kcal |
| Fat | 1,5 g |
| of which: saturates | 0,3 g |
| Carbohydrate | 69 g |
| of which: sugars | 3,4 g |
| Fibre | 2,9 g |
| Protein | 14 g |
| Salt | 0 g |

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

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

| | | | | |
|------|-------------|-------------|----------|---|
| 2 | 11-Apr-2019 | | | Product code, allergens, storage conditions |
| REV. | DATE | PREPARATION | APPROVAL | MODIFICATION |