



SCHEDA TECNICA

PRODOTTO FINITO

SK QSX0136

Revisione 2
del 24/01/2020

Pagina 1 di 1

Denominazione Commerciale: **PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO**
Formato: **QSX0136 MEZZE MANICHE RIGATE**
Peso netto: 500 g
Imballo primario: Film accoppiato PP
Imballo secondario: Cassa in cartone ondulato

Composizione del bancale:	Confezioni/collo	Colli/strato	Nr. strati	Colli/pedana
	24	6	3	18

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

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.)

CORPI ESTRANEI

GRANO. Può contenere SOIA.
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	24/01/2020			Codice prodotto, allergeni, modalità di conservazione
REV.	DATA	PREPARAZIONE	APPROVAZIONE	MODIFICHE



TECHNICAL INFORMATION

SK QSX0136

Revision 2
date 24-Jan-2020

Page 1 of 1

Product description	DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA
Product	QSX0136 MEZZE MANICHE RIGATE
Net weight	500 g
Primary packaging	Polypropylene film
Secondary packaging	Cardboard outer case
Pallet structure	Units per case 24 Cases per layer 6 Number of layers 3 Cases per pallet 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	24-Jan-2020			Product code, allergens, storage conditions
REV.	DATE	PREPARATION	APPROVAL	MODIFICATION