



SCHEDA TECNICA

PRODOTTO FINITO

SK 0SX0014Revisione 8
del 21/03/2019

Pagina 1 di 1

Denominazione Commerciale: **PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO**
Formato: **0SX0014 BUCATINI PICCOLI**
Codice EAN : 8001250120144
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	12	4	48

Unità di vendita: Confezione da 500 g
Modalità di conservazione: Conservare lontano da fonti di calore e dalla luce del sole 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, essiccazione, taglio 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 tracce di 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

8	21/03/2019			Riferimenti di legge, valori nutrizionali, modalità di conservazione, allergeni
REV.	DATA	PREPARAZIONE	APPROVAZIONE	MODIFICHE



TECHNICAL INFORMATION

SK 0SX0014

Revision 8
date 21-Mar-2019

Page 1 of 1

Product description **DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA**
Product **0SX0014 BUCATINI PICCOLI**
EAN code 8001250120144
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 12 4 48
Retail unit 500 g pack
Storage Store away from heat sources and from daylight 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, drying, cutting 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 traces of 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

8	21-Mar-2019			Legal update, nutritional values, storage conditions, allergens
REV.	DATE	PREPARATION	APPROVAL	MODIFICATION