SCHEDA TECNICA

Denominazione Commerciale:	**PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO**
Formato:	**0SX6011 SPAGHETTINI DA KG. 3**
Codice EAN :	8001250180117
Peso netto:	3000 g
Imballo primario:	Film accoppiato in polipropilene
Imballo secondario:	Cassa in cartone ondulato
Composizione del bancale:	Confezioni/collo 4 — Colli/strato 12 — Nr. strati 5 — Colli/pedana 60
Unità di vendita:	Confezione da 3 kg
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, 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 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

REV.	DATA	PREPARAZIONE	APPROVAZIONE	MODIFICHE
6	12/07/2018			Riferimenti di legge, valori nutrizionali, modalità di conservazione, allergeni

QUESTO DOCUMENTO È DI PROPRIETÀ DELLA SOCIETÀ F.lli DE CECCO di Filippo Fara S. Martino S.p.A. CHE SE NE RISERVA TUTTI I DIRITTI

TECHNICAL INFORMATION

Product description	**DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA**
Product	**0SX6011 SPAGHETTINI DA KG. 3**
EAN code	8001250180117
Net weight	3000 g
Primary packaging	Polypropylene film
Secondary packaging	Cardboard outer case

Pallet structure	Units per case	Cases per layer	Number of layers	Cases per pallet
	4	12	5	60

Retail unit	3 kg 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, 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 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 homogeneus

REV.	DATE	PREPARATION	APPROVAL	MODIFICATION
6	12-Jul-2018			Legal update, nutritional values, storage conditions, allergens

ALL RIGHTS RESERVED BY F.LLI DE CECCO DI FILIPPO FARA S. MARTINO S.p.A. COMPANY