



SCHEDA TECNICA

PRODOTTO FINITO

SK 0SX0095

Revisione 2
del 26/02/2013

Pagina 1 di 1

SCHEDA TECNICA PASTA

Denominazione Commerciale:	PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO			
Formato:	0SX0095	FARFALLINE		
Codice EAN confezione:	8001250120953			
Peso netto:	500 g			
Imballo primario:	Film accoppiato PP da 50 micron			
Imballo secondario:	Cassa in cartone ondulato			
Composizione del bancale:	Confezioni/collo	Colli/strati	Nr. strati	Colli/pedana
	24	7	3	21
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	entro i limiti D.M. 27/08/04, Reg CE 396/2005 e succ. mod.
Micotossine	entro i limiti Reg. CE 1881/2006 e succ. mod.
Metalli pesanti	entro i limiti 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	26/02/2013			Riferimenti di legge, valori nutrizionali
REV.	DATA	PREPARAZIONE	APPROVAZIONE	MODIFICHE



TECHNICAL INFORMATION

SK 0SX0095

Revision 2
date 26-Feb-2013

Page 1 of 1

PASTA TECHNICAL INFORMATION

Product description	DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA			
Product	0SX0095	FARFALLINE		
EAN code pack	8001250120953			
Net weight	500 g			
Primary packaging	Polypropylene film			
Secondary packaging	Cardboard outer case			
Pallet structure	Units per case	Cases per layers	Number of layers	Cases per pallet
	24	7	3	21
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	< 0,90%
Acidity	< 4°
Pesticide residue	within limits of Reg EC N. 396/2005 and following amendments
Mycotoxins	within limits of Reg EC N. 1881/2006 and following amendments
Heavy metals	within limits of Reg EC N. 1881/2006 and following amendments
ALLERGENS (Dir. 2000/13/EC, Reg. EU 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	26-Feb-2013			Legal update, nutrition values
REV.	DATE	PREPARATION	APPROVAL	MODIFICATION