



SCHEDA TECNICA

PRODOTTO FINITO

SK OSI1041

Revisione 10
del 08/03/2018

Pagina 1 di 1

SCHEDA TECNICA

Denominazione Commerciale: **PASTA DI SEMOLA INTEGRALE DI GRANO DURO**
Naturalmente ricca di fibre e fosforo

Formato: **OSI1041 PENNE RIGATE INTEGRALI**

Codice EAN : 8001250310415

Peso netto: 500 g

Imballo primario: Astuccio in cartoncino alimentare

Imballo secondario: Cassa in cartone ondulato

Composizione del bancale:

Confezioni/collo	Colli/strato	Nr. strati	Colli/pedana
12	8	5	40

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: 12 mesi

Ingredienti: Semola integrale 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.	< 1,80%
Acidità	< 6°
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	1460 kJ/345 kcal
Grassi	2,8 g
di cui acidi grassi saturi	0,6 g
Carboidrati	61 g
di cui zuccheri	2,4 g
Fibre	8 g
Proteine	15 g
Sale	0,01 g
Tiammina (Vit.B1)	0,18 mg
Fosforo	220 mg
Magnesio	86 mg
Ferro	3 mg
Zinco	2 mg

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	caratteristico, regolare
Colore	bruno con punti crusca
Odore	tipico con nota di crusca
Sapore	tipico di crusca e amidaceo
Consistenza	buona struttura consistente ed omogenea

10	08/03/2018			Riferimenti di legge, valori nutrizionali, modalità di conservazione, allergeni
REV.	DATA	PREPARAZIONE	APPROVAZIONE	MODIFICHE



TECHNICAL INFORMATION

SK 0S11041

Revision 10
date 8-Mar-2018

Page 1 of 1

TECHNICAL INFORMATION

Product description	WHOLEMEAL DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA			
	Naturally rich in fiber and phosphorus			
Product	0S11041	PENNE RIGATE INTEGRALI		
EAN code	8001250310415			
Net weight	500 g			
Primary packaging	Food grade carton box			
Secondary packaging	Cardboard outer case			
Pallet structure	Units per case	Cases per layer	Number of layers	Cases per pallet
	12	according to the specific product code		
Retail unit	500 g pack			
Storage	Store away from heat sources and from daylight and avoid damp places			
Shelf-life	12 months			
Ingredients list	Wholemeal 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.	< 1,80%
Acidity	< 6°
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	1460 kJ/345 kcal
Fat	2,8 g
of which saturates	0,6 g
Carbohydrate	61 g
of which sugars	2,4 g
Fibre	8 g
Protein	15 g
Salt	0,01 g
Thiamin (Vit.B1)	0,18 mg
Phosphorus -	220 mg
Magnesium	86 mg
Iron	3 mg
Zinc	2 mg

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
Appearance	characteristic, regular
Colour	light brown
Flavour	typical of bran without foreign flavours
Taste	typical of starch and bran
Texture	good and homogeneous consistency

10	8-Mar-2018	<i>SA</i>	<i>CS</i>	Legal update, nutritional values, storage conditions, allergens
REV.	DATE	PREPARATION	APPROVAL	MODIFICATION