



SCHEDA TECNICA

PRODOTTO FINITO

SK 0SX6093

Revisione 6
del 03/05/2018

Pagina 1 di 1

SCHEDA TECNICA

Denominazione Commerciale:	PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO			
Formato:	0SX6093	FARFALLE DA KG. 3		
Codice EAN :	8001250180933			
Peso netto:	3000 g			
Imballo primario:	Film accoppiato in polipropilene			
Imballo secondario:	Cassa in cartone ondulato			
Composizione del bancale:	Confezioni/collo	Colli/strato	Nr. strati	Colli/pedana
	4	6	2	12
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

Umidità	conformi al DPR n°187 del 09/02/2001
Generi su s.s.	< 12,5%
Acidità	< 0,90%
Residui di Pesticidi	< 4°
Micotossine	conformi a Reg. CE 396/2005 e succ. mod.
Metalli pesanti	conformi a Reg. CE 1881/2006 e succ. mod.
ALLERGENI (Da ricetta, Reg. UE 1169/2011 e succ. mod.)	conformi a Reg. CE 1881/2006 e succ. mod.
CORPI ESTRANEI	GRANO. Può contenere tracce di 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

6	03/05/2018			Riferimenti di legge, valori nutrizionali, modalità di conservazione, allergeni
REV.	DATA	PREPARAZIONE	APPROVAZIONE	MODIFICHE



TECHNICAL INFORMATION

SK 0SX6093

Revision 6
date 3-May-2018

Page 1 of 1

TECHNICAL INFORMATION

Product description	DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA			
Product	0SX6093	FARFALLE DA KG. 3		
EAN code	8001250180933			
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	6	2	12
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 homogeneous

6	3-May-2018			Legal update, nutritional values, storage conditions, allergens
REV.	DATE	PREPARATION	APPROVAL	MODIFICATION