

**SCHEDA TECNICA****PRODOTTO FINITO****SK 0SX3129**Revisione 4  
del 12/03/2018

Pagina 1 di 1

**SCHEDA TECNICA**

Denominazione Commerciale: **PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO**  
Formato: **0SX3129 CALAMARATA KG.6**  
Codice EAN : 8001250121295  
Peso netto: 500 g  
Imballo primario: Film accoppiato in polipropilene  
Imballo secondario: Cassa in cartone ondulato

| Composizione del bancale: | Confezioni/collo | Colli/strato | Nr. strati | Colli/pedana |
|---------------------------|------------------|--------------|------------|--------------|
|                           | 12               | 4            | 4          | 16           |

Unità di vendita: Confezione da 500 g  
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%                                     |
| Generi su s.s.  | < 0,90%                                     |
| 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.   |
| <b>ALLERGENI</b> (Da ricetta, Reg. UE 1169/2011 e succ. mod.) | <b>GRANO.</b> Può contenere tracce di SOIA. |
| <b>CORPI ESTRANEI</b>   | 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 |

|      |            |              |              |   |
|------|------------|--------------|--------------|---|
| 4    | 12/03/2018 |              |              | Riferimenti di legge, valori nutrizionali, modalità di conservazione, allergeni |
| REV. | DATA       | PREPARAZIONE | APPROVAZIONE | MODIFICHE   |



## TECHNICAL INFORMATION

**SK 0SX3129**

Revision      4  
date      12-Mar-2018

Page 1 of 1

## TECHNICAL INFORMATION

|                            |  |                        |                  |                  |
|----------------------------|--|------------------------|------------------|------------------|
| Product description        | <b>DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA</b>                                      |                        |                  |                  |
| Product                    | <b>0SX3129</b>   | <b>CALAMARATA KG.6</b> |                  |                  |
| EAN code                   | 8001250121295  |                        |                  |                  |
| 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 |
|                            | 12   | 4                      | 4                | 16               |
| Retail unit                | 500 g pack   |                        |                  |                  |
| 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.           |                        |                  |                  |

|  |   |
|--|---|
| <b>CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS</b>                                   | Italian D.P.R. N. 187 of 09 February 2001                 |
| Moisture   | < 12,5%   |
| Ash on d.m.  | < 0,90%   |
| 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 |
| <b>ALLERGENS</b> (From recipe, EU Reg. 1169/2011 and following amendments) | WHEAT. May contain traces of SOY.                         |
| <b>FOREIGN BODIES</b>  | absent  |

|  |                  |
|--|------------------|
| <b>AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g</b> |                  |
| 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              |

|                                     |                                  |
|-------------------------------------|----------------------------------|
| <b>ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</b> |                                  |
| Appearance                          | characteristic, regular          |
| Colour                              | light yellow                     |
| Flavour                             | typical without foreign flavours |
| Taste                               | typical of starch                |
| Texture                             | consistent and homogeneous       |

|      |             |             |          |   |
|------|-------------|-------------|----------|---|
| 4    | 12-Mar-2018 |             |          | Legal update, nutritional values, storage conditions, allergens |
| REV. | DATE        | PREPARATION | APPROVAL | MODIFICATION  |