

**SCHEMA TECNICA****PRODOTTO FINITO**

SK OSI1012

Revisione 5
del 22/12/2020

Pagina 1 di 1

Denominazione Commerciale: **PASTA DI SEMOLA INTEGRALE DI GRANO DURO**
NATURALMENTE RICCA DI FIBRE E FOSFORO

Formato: **OSI1012 SPAGHETTI INTEGRALI**

Codice EAN : 8001250310125

Peso netto: 500 g

Imballo primario: Astuccio in cartoncino alimentare con finestrella in polipropilene

Imballo secondario: Cassa in cartone ondulato

Composizione del bancale:

Confezioni/collo	Colli/strato	Nr. strati	Colli/pedana
12	12	6	72

Unità di vendita: Confezione da 500 g

Modalità di conservazione: Conservare lontano da fonti di calore, dalla luce ed evitare ambienti umidi

Termine minimo di conservazione: 16 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 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

5	22/12/2020			Termine minimo di conservazione
REV.	DATA	PREPARAZIONE	APPROVAZIONE	MODIFICHE



TECHNICAL INFORMATION

SK OSI1012

Revision 5
date 22-Dec-2020

Page 1 of 1

Product description	WHOLEMEAL DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA			
	NATURALLY RICH IN FIBRE AND PHOSPHORUS			
Product	OSI1012	SPAGHETTI INTEGRALI		
EAN code	8001250310125			
Net weight	500 g			
Primary packaging	Food grade carton box with polypropylene window			
Secondary packaging	Cardboard outer case			
Pallet structure	Units per case	Cases per layer	Number of layers	Cases per pallet
	12	12	6	72
Retail unit	500 g pack			
Storage	Store away from heat sources, from light and avoid damp places			
Shelf-life	16 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 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

5	22-Dec-2020			Shelf life
REV.	DATE	PREPARATION	APPROVAL	MODIFICATION