

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

SK QSC4012

Revisione 3  
del 01/08/2019

Pagina 1 di 1

Denominazione Commerciale: **PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO**  
Formato: **QSC4012 SPAGHETTI FOOD SERVICE KG.1**  
Peso netto: 1000 g  
Imballo primario: Film accoppiato PP  
Imballo secondario: Cassa in cartone ondulato

Composizione del bancale:	Confezioni/collo	Colli/strato	Nr. strati	Colli/pedana
	12	17	4	68

Unità di vendita: Confezione da 1 kg  
Modalità di conservazione: Conservare lontano da fonti di calore, dalla luce 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**

conformi al DPR n°187 del 09/02/2001  
Umidità < 12,5%  
Ceneri su s.s. < 0,90%  
Acidità < 4°  
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	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

3	01/08/2019			Codice prodotto, pallettizzazione, allergeni, modalità di conservazione
REV.	DATA	PREPARAZIONE	APPROVAZIONE	MODIFICHE



## TECHNICAL INFORMATION

**SK QSC4012**

Revision            3  
date                1-Aug-2019

Page 1 of 1

Product description	<b>DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA</b>			
Product	<b>QSC4012</b>	<b>SPAGHETTI FOOD SERVICE KG.1</b>		
Net weight	1000 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	17	4	68
Retail unit	1 kg pack			
Storage	Store away from heat sources, from light 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 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

3	1-Aug-2019			Product code, pallet structure, allergens, storage conditions
REV.	DATE	PREPARATION	APPROVAL	MODIFICATION