



SCHEDA TECNICA

PRODOTTO FINITO

SK QSC4011

Revisione 3
del 01/08/2019

Pagina 1 di 1

Denominazione Commerciale: **PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO**
Formato: **QSC4011 SPAGHETTINI 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 QSC4011

Revision 3
date 1-Aug-2019

Page 1 of 1

Product description **DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA**
 Product **QSC4011 SPAGHETTINI FOOD SERVICE KG.1**
 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 |