

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

SK QSC4088

Revisione 4
del 30/08/2019

Pagina 1 di 1

Denominazione Commerciale: **PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO**
Formato: **QSC4088 CASARECCIA 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	6	5	30

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

4	30/08/2019			Codice prodotto, pallettizzazione, allergeni, modalità di conservazione
REV.	DATA	PREPARAZIONE	APPROVAZIONE	MODIFICHE



TECHNICAL INFORMATION

SK QSC4088

Revision 4
date 30-Aug-2019

Page 1 of 1

Product description	DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA								
Product	QSC4088 CASARECCIA FOOD SERVICE KG.1								
Net weight	1000 g								
Primary packaging	Polypropylene film								
Secondary packaging	Cardboard outer case								
Pallet structure	<table border="0" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"> <tr> <td style="padding: 0 10px;">Units per case</td> <td style="padding: 0 10px;">Cases per layer</td> <td style="padding: 0 10px;">Number of layers</td> <td style="padding: 0 10px;">Cases per pallet</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">12</td> <td style="text-align: center;">6</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">30</td> </tr> </table>	Units per case	Cases per layer	Number of layers	Cases per pallet	12	6	5	30
Units per case	Cases per layer	Number of layers	Cases per pallet						
12	6	5	30						
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

4	30-Aug-2019			Product code, pallet structure, allergens, storage conditions
REV.	DATE	PREPARATION	APPROVAL	MODIFICATION