

**SCHEDA TECNICA****PRODOTTO FINITO**

SK 0FW0176

Revisione 11
del 18/06/2021

Pagina 1 di 1

Denominazione Commerciale: **SEMOLA DI GRANO DURO RIMACINATA**
Formato: **0FW0176 SEM. DI GRANO DURO RIMACI.1X10**
Codice EAN confezione: 8001250861764
Peso netto: 1000 g
Imballo primario: Film accoppiato PP
Imballo secondario: Film termoretraibile

Composizione del bancale:	Confezioni/collo	Colli/strato	Nr. strati	Colli/pedana
	10	10	7	70

Unità di vendita: Confezione da 1 kg
Modalità di conservazione: Conservare lontano da fonti di calore e dalla luce del sole ed evitare ambienti umidi
Termine minimo di conservazione: 12 mesi
Ingredienti: Semola di grano duro rimacinata
Processo produttivo: Pulitura grano, bagnatura, macinazione, setacciatura e confezionamento.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità < 15,5%
Ceneri 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.

ALLERGENI (Da ricetta, Reg. UE 1169/2011 e succ. mod.)

GRANO. Può contenere tracce di SOIA.
CORPI ESTRANEI assenti**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO**

Energia	1473 kJ/347 kcal
Grassi	1,5 g
di cui: acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	68 g
di cui: zuccheri	0,6 g
Fibre	2,9 g
Proteine	14 g
Sale	0 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	sfarinato granulare
Colore	giallo paglierino chiaro
Odore	tipico senza note estranee
Sapore	tipico di amido, senza note estranee
Consistenza	finemente granulosa

11	18/06/2021			Valori nutrizionali.
REV.	DATE	PREPARAZIONE	APPROVAZIONE	MODIFICHE



TECHNICAL INFORMATION

SK 0FW0176

Revision 11
date 18-Jun-2021

Page 1 of 1

Product description	DOUBLE-MILLED DURUM WHEAT SEMOLINA			
Product	0FW0176	SEM. DI GRANO DURO RIMACI.1X10		
EAN code pack	8001250861764			
Net weight	1000 g			
Primary packaging	Polypropylene film			
Secondary packaging	Plastic shrink film			
Pallet structure	Units per case	Cases per layer	Number of layers	Cases per pallet
	10	10	7	70
Retail unit	1 kg pack			
Storage	Store away from heat sources and from daylight and avoid damp places			
Shelf-life	12 months			
Ingredients list	Double-milled durum wheat semolina			
Manufacturing process:	Durum wheat cleaning, wetting, milling, sieving and packaging.			

CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS

Moisture	< 15,5%
Ash on dry matter	< 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

ALLERGENS (From Recipe, EU Reg. 1169/2011 and follow. amend.)

WHEAT. May contain traces of **SOY.**

FOREIGN BODIES

absent

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g

Energy	1473 kJ/347 kcal
Fat	1,5 g
of which: saturates	0,3 g
Carbohydrate	68 g
of which: sugars	0,6 g
Fibre	2,9 g
Protein	14 g
Salt	0 g

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Appearance	fine-grained semolina
Colour	light yellow
Flavour	typical without foreign flavours
Taste	typical of starch
Texture	fine-grained

11	18-Jun-2021	<i>ra</i>	<i>CS</i>	Nutritional values
REV.	DATE	PREPARATION	APPROVAL	MODIFICATION