



SCHEDA TECNICA

PRODOTTO FINITO

SK 0SI1041

Revisione 11
del 22/12/2020

Pagina 1 di 1

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

Formato: **0SI1041 PENNE RIGATE INTEGRALI**

Codice EAN : 8001250310415

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 | 8 | 5 | 40 |

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 cruscali |
| Odore | tipico con nota di crusca |
| Sapore | tipico di crusca e amidaceo |
| Consistenza | buona struttura consistente ed omogenea |

| | | | | |
|------|------------|--------------|--------------|---------------------------------|
| 11 | 22/12/2020 | | | Termine minimo di conservazione |
| REV. | DATA | PREPARAZIONE | APPROVAZIONE | MODIFICHE |



TECHNICAL INFORMATION

SK 0S11041

Revision 11
date 22-Dec-2020

Page 1 of 1

| | | | | |
|----------------------------|---|-------------------------------|------------------|------------------|
| Product description | WHOLEMEAL DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA NATURALLY RICH IN FIBRE AND PHOSPHORUS | | | |
| Product | 0S11041 | PENNE RIGATE INTEGRALI | | |
| EAN code | 8001250310415 | | | |
| 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 | 8 | 5 | 40 |
| 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 |

| | | | | |
|------|-------------|-------------|----------|--------------|
| 11 | 22-Dec-2020 | | | Shelf life |
| REV. | DATE | PREPARATION | APPROVAL | MODIFICATION |