



SCHEDA TECNICA

PRODOTTO FINITO

Denominazione Commerciale:	PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO			
Formato:	QSC4193	FARFALLE MEDIE FOOD SERVI 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	3	18
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

Umidità	conformi al DPR n°187 del 09/02/2001
Ceneri su s.s.	< 12,5%
Acidità	< 0,90%
Residui di Pesticidi	< 4°
Micotossine	conformi a Reg. CE 396/2005 e succ. mod.
Metalli pesanti	conformi a Reg. CE 1881/2006 e succ. mod.

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

CORPI ESTRANEI

GRANO. Può contenere SOIA.
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



TECHNICAL INFORMATION

Product description	DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA			
Product	QSC4193	FARFALLE MEDIE FOOD SERVI 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	6	3	18
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