

**SCHEDA TECNICA****PRODOTTO FINITO****SK 0SX0007**

Revisione 4 del 11/02/13

Pagina 1 di 1

SCHEDA TECNICA PASTA

Denominazione Commerciale:	PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
Formato:	0SX0007 LINGUINE
Codice EAN:	8001250120076
Peso netto:	500 g
Peso lordo:	circa 510 g
Imballo primario:	Film accoppiato PP da 50 micron
Imballo secondario:	Cassa in cartone ondulato
Minimo di imballo:	1 cartone da 24 confezioni da 500 g
Composizione del bancale:	4 strati da 17 cartoni = 68 cartoni per bancale
Unità di vendita:	Confezione da 500 g
Modalità di conservazione:	In luogo asciutto a temperatura ambiente
Termine minimo di conservazione:	36 mesi
Ingredienti:	Semola di grano duro.
Processo produttivo:	Impasto semola, estrusione, essiccazione, taglio e confezionamento.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE conformi al DPR n°187 del 09/02/2001

VALORI MEDI RISCONTRATI

Umidità	< 12,5%
Ceneri su s.s.	< 0,90%
Acidità	< 4°
Residui di Pesticidi	entro i limiti D.M. 27/08/04, Reg CE 396/2005 e succ. mod.
Micotossine	entro i limiti Reg. CE 1881/2006 e succ. mod.
Metalli pesanti	entro i limiti Reg. CE 1881/2006 e succ. mod.

ALLERGENI (Dir. CEE 2000/13, Reg. UE 1169/2011 e succ. mod.) **GLUTINE** da grano duro
CORPI ESTRANEI assenti

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO TAL QUALE

Energia	1493 kJ/352 kcal
Grassi	1,5 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	70,2 g
di cui zuccheri	3,4 g
Fibre	2,9 g
Proteine	13,0 g
Sale	0,01 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	11/02/2013			Riferimenti di legge, valori nutrizionali
REV.	DATA	PREPARAZIONE	APPROVAZIONE	MODIFICHE

PASTA TECHNICAL INFORMATION

Product description	DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA
Product	0SX0007 LINGUINE
EAN code	8001250120076
Net weight	500 g
Gross weight	approx. 510 g
Primary packaging	Polypropylene film
Secondary packaging	Cardboard outer case
Minimum packaging	24 packs per outer case
Pallet structure	17 cases per 4 layers = 68 cases
Retail unit	500 g pack
Storage	At room temperature, in a dry place
Shelf-life	36 months
Ingredients list	Durum wheat semolina.

CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS

D.P.R. N. 187 of 09 February 2001

Moisture	< 12,50%
Ash	< 0,90% (dry matter)
Acidity	< 4°
Pesticide residue	within limits of Reg EC N. 396/2005 and following amendments
Mycotoxins	within limits of Reg EC N. 1881/2006 and following amendments
Heavy metals	within limits of Reg EC N. 1881/2006 and following amendments

ALLERGENS (Dir. 2000/13/EC, Reg. EU 1169/2011 and following amendment)

GLUTEN from durum wheat

FOREIGN BODIES

absent

TYPICAL NUTRITION VALUES PER 100g

Energy	1493 kJ/352 kcal
Fat	1,5 g
of which saturates	0,3 g
Carbohydrate	70,2 g
of which sugars	3,4 g
Fibre	2,9 g
Protein	13,0 g
Salt	0,01 g

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Colour	light yellow
Flavour	typical without foreign flavours
Taste	typical of starch
Texture	consistent and homogeneous

4	8-Feb-2013			Legal update, nutrition values
REV.	DATE	PREPARATION	APPROVAL	MODIFICATION