

SCHEDA TECNICA PASTA

Denominazione Commerciale: **PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO**
Formato: **0SX0012 SPAGHETTI**
Codice EAN: **8001250120120**
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 RISCOINTRATI

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

5	11/02/2013			Riferimenti di legge, valori nutrizionali
REV.	DATA	PREPARAZIONE	APPROVAZIONE	MODIFICHE

PASTA TECHNICAL INFORMATION

Product description	DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA
Product	0SX0012 SPAGHETTI
EAN code	8001250120120
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
absent

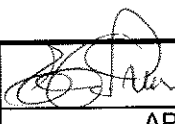
FOREIGN BODIES

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

5	7-Feb-2013			Legal update, nutrition values
REV.	DATE	PREPARATION	APPROVAL	MODIFICATION