

**SCHEDA TECNICA****PRODOTTO FINITO****SK 0SW0203**

Revisione 3 del 16/11/12

Pagina 1 di 1

SCHEDA TECNICA PASTA

Denominazione Commerciale: **PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO**
Formato: **0SW0203 TAGLIATELLE NIDI**
Codice EAN: **8001250152039**
Peso netto: **500 g**
Peso lordo: **circa 565 g**
Imballo primario: **Vaschetta in cartoncino bianco, chiusa con film stampato**
Imballo secondario: **Cassa in cartone ondulato**
Minimo di imballo: **1 cartone da 10 confezioni da 500 g**
Composizione del bancale: **2 strati da 8 cartoni (16 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, taglio e formazione nido, essiccazione 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 e succ. mod. 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.

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

3	16/11/2012			Riferimenti di legge, valori nutrizionali
REV.	DATA	PREPARAZIONE	APPROVAZIONE	MODIFICHE

PASTA TECHNICAL INFORMATION

Product description	DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA (nest-shape)
Product	0SW0203 TAGLIATELLE NIDI
EAN code	8001250152039
Net weight	500 g
Gross weight	approx. 565 g
Primary packaging	Food-carton box closed by printed film
Secondary packaging	Cardboard outer case
Minimum packaging	10 packs per outer case
Pallet structure	8 cases per 2 layers = 16 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

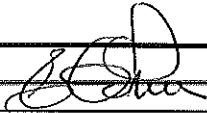
Moisture	< 12,5%
Ash	< 0,90% (dry matter)
Acidity	< 4°
Pesticide residues	within limits of Reg EC N. 396/2005 and following amendments
Mycotoxins	within limits of Reg EC N. 1881/2006 and following amendments
Heavy metals	within limits of Reg EC N. 1881/2006 and following amendments

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	16-Nov-2012			Legal update, nutrition values
REV.	DATE	PREPARATION	APPROVAL	MODIFICATION