

	SCHEDA TECNICA		SK 0SW4209
			Revisione 7 del 14/05/2018
	PRODOTTO FINITO		Pagina 1 di 1

SCHEDA TECNICA

Denominazione Commerciale:	PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO			
Formato:	0SW4209	CAPELLI D'ANGELO NIDI SEMOLA		
Codice EAN :	8001250152091			
Peso netto:	500 g			
Imballo primario:	Vaschetta in cartoncino bianco, chiusa con film stampato			
Imballo secondario:	Cassa in cartone ondulato			
Composizione del bancale:	Confezioni/collo	Colli/strato	Nr. strati	Colli/pedana
	8	7	3	21
Unità di vendita:	Confezione da 500 g			
Modalità di conservazione:	Conservare lontano da fonti di calore e dalla luce del sole 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 e formazione nido, 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.
	conformi a Reg. CE 1881/2006 e succ. mod.

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

GRANO. Può contenere tracce di UOVA e SOIA.

CORPI ESTRANEI

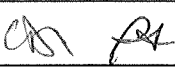
assenti

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 a nido, regolare
Colore	giallo paglierino chiaro
Odore	tipico senza note estranee
Sapore	tipico amidaceo intenso
Consistenza	buona struttura consistente ed omogenea

7	14/05/2018			Codice prodotto, composizione bancale
REV.	DATA	PREPARAZIONE	APPROVAZIONE	MODIFICHE



TECHNICAL INFORMATION

SK 0SW4209Revision 7
date 14-May-2018

Page 1 of 1

TECHNICAL INFORMATION

Product description	DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA			
Product	0SW4209		CAPELLI D'ANGELO NIDI SEMOLA	
EAN code	8001250152091			
Net weight	500 g			
Primary packaging	Food-carton box closed with printed film			
Secondary packaging	Cardboard outer case			
Pallet structure	Units per case	Cases per layer	Number of layers	Cases per pallet
	8	7	3	21
Retail unit	500 g pack			
Storage	Store away from heat sources and from daylight 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 and nest forming, 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 traces of EGGS and SOY.
absent

FOREIGN BODIES

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 nest shaped, regular
Colour	light yellow
Flavour	typical without foreign flavours
Taste	typical of starch
Texture	consistent and homogeneous

7	14-May-2018			Product code, pallet structure
REV.	DATE	PREPARATION	APPROVAL	MODIFICATION