



SCHEDA TECNICA

PRODOTTO FINITO

SK OSI1034Revisione 14
del 14/07/2022

Pagina 1 di 1

Denominazione Commerciale:	PASTA DI SEMOLA INTEGRALE DI GRANO DURO			
Informazioni aggiuntive:	NATURALMENTE RICCA DI FIBRE E FOSFORO			
Formato:	0SI1034	FUSILLI INTEGRALI		
Codice EAN :	8001250310347			
Peso netto:	500 g			
Imballo primario:	Astuccio in cartoncino alimentare con finestrella in PP			
Imballo secondario:	Cassa in cartone ondulato			
Composizione del bancale:	Confezioni/collo	Colli/strato	Nr. strati	Colli/pedana
	12	6	5	30
Unità di vendita:	Confezione da 500 g			
Modalità di conservazione:	Conservare lontano da fonti di calore, dalla luce ed evitare ambienti umidi			
Termine minimo di conservazione:	16 mesi			
Ingredienti:	Semola integrale 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 conformi al DPR n°187 del 09/02/2001

Umidità	< 12,5%
Ceneri su s.s.	< 1,80%
Acidità	< 6°
Residui di Pesticidi	conformi a Reg. CE 396/2005 e succ. mod.
Micotossine	conformi a Reg. CE 1881/2006 e succ. mod.
Metalli pesanti	conformi a Reg. CE 1881/2006 e succ. mod.

ALLERGENI (Da ricetta, Reg. UE 1169/2011 e succ. mod.) **GRANO.** Può contenere SOIA e SENAPE

CORPI ESTRANEI assenti

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

Energia	1460 kJ/345 kcal
Grassi	2,8 g
di cui: acidi grassi saturi	0,6 g
Carboidrati	61 g
di cui: zuccheri	2,4 g
Fibre	8 g
Proteine	15 g
Sale	0,01 g
Tiammina (Vit.B1)	0,18 mg
Fosforo	220 mg
Magnesio	86 mg
Ferro	3 mg
Zinco	2 mg

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	caratteristico, regolare
Colore	bruno con punti cruscali
Odore	tipico con nota di crusca
Sapore	tipico di crusca e amidaceo
Consistenza	buona struttura consistente ed omogenea