



SCHEDA TECNICA

PRODOTTO FINITO

SK QSC4007Revisione 4
del 29/05/2023

Pagina 1 di 1

Denominazione Commerciale:	PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO			
Formato:	QSC4007	LINGUINE FOOD SERVICE KG.1		
Peso netto confezione di vendita:	1000 g			
Imballo primario:	Film accoppiato PP			
Imballo secondario:	Cassa in cartone ondulato			
Composizione del bancale:	Confezioni/collo	Colli/strato	Nr. strati	Colli/pedana
	12	17	4	68
Modalità di conservazione:	Conservare lontano da fonti di calore, dalla luce 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, 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 Reg (UE) 2023/915 e successive modifiche
	conformi Reg (UE) 2023/915 e successive modifiche

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