



## SCHEMA TECNICA

## PRODOTTI FINITI

**SK QSX0091**Revisione 10  
del 19/05/2022

Pagina 1 di 1

Denominazione Commerciale: **PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO**  
Formato: **QXS0091 ORECCHIETTE**  
Codice EAN confezione: 8001250120915  
Peso netto: 500 g  
Imballo primario: Film accoppiato PP  
Imballo secondario: Cassa in cartone ondulato  
Composizione del bancale: Confezioni/collo 24 Colli/strato 7 Nr. strati 4 Colli/pedana 28  
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: 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 < 12,5%  
Ceneri su s.s. < 0,90%  
Acidità < 4°  
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 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