



SCHEDA TECNICA

PRODOTTO FINITO

SK QSX0121Revisione 7
del 28/10/2022

Pagina 1 di 1

Denominazione Commerciale: **PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO**
Formato: **QSX0121 ROMBI**
Codice EAN confezione: 8001250121219
Peso netto: 500 g
Imballo primario: Film accoppiato PP
Imballo secondario: Cassa in cartone ondulato
Composizione del bancale: Confezioni/collo 24 Colli/strato 6 Nr. strati 3 Colli/pedana 18
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