



PRDUCTO TERMINADO

ESPECIFICACIONES TECNICAS

NOMBRE DEL PRODUCTO: PASTA DE SEMOLA DE GRANO DURO

FORMATO: OSXF, 007, 011, 012, 023, 034, 041

PESO NETO: 1000 gr

UNIDAD DE VENTA: Paquetes de 1 kg

CONSERVACIÓN: Conservar en lugar Fresco y seco

VIDA ÚTIL: 36 meses

INGREDIENTES: Sémola de grano duro.

PROCESO DE PRODUCCIÓN:

Preparación de la masa de sémola, extracción, corte, secado y embalaje

VALORES NUTRICIONALES POR 100GR DE PRODUCTO

Energía:	1493 KJ/352 kcal
Grasas:	1,5 g
Grasas sat	0,3g
Carbohidratos:	70,2g
De azúcar	3,4g
Fibras	2,9g
Proteínas	13,0g
Sal	0,01 g

ALERGENOS (Dir CEE 2000/13, Reg. UE 1169/2011 e succ. Mod.)

Gluten de grano duro.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: Característico, regular

Color: Amarillo pajizo claro

Sabor: Típico: Sabor típico amiláceo intenso

Olor: Típico sin notas extrañas

Estructura: Buena estructura, consistente y homogénea.

