



## TECHNICAL INFORMATION

SK 0SX4

Revision 2  
date 24-Apr-2013

Page 1 of 1

## PASTA TECHNICAL INFORMATION

Product description	<b>DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA</b>			
Product	<b>0SX4</b>	<b>PASTA KG.1</b>		
Net weight	1000 g			
Primary packaging	Polypropylene film			
Secondary packaging	Cardboard outer case			
Pallet structure	Units per case	Cases per layers	Number of layers	Cases per pallet
	12	According to the specific product code		
Retail unit	1 kg pack			
Storage	Store in a cool dry place			
Shelf-life	36 months			
Ingredients list	Durum wheat semolina.			
Manufacturing process:	Dough preparation, extruding, cutting, drying and packaging.			

### CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS

Italian D.P.R. N. 187 of 09 February 2001

Moisture	< 12,5%
Ash on d.m.	< 0,90%
Acidity	< 4°
Pesticide residue	within limits of Reg EC N. 396/2005 and following amendments
Mycotoxins	within limits of Reg EC N. 1881/2006 and following amendments
Heavy metals	within limits of Reg EC N. 1881/2006 and following amendments

ALLERGENS (Dir. 2000/13/EC, Reg. EU 1169/2011 and following amendments)

GLUTEN from durum wheat  
absent

FOREIGN BODIES

### TYPICAL NUTRITION VALUES PER 100g

Energy	1493 kJ/352 kcal
Fat	1,5 g
of which saturates	0,3 g
Carbohydrate	70,2 g
of which sugars	3,4 g
Fibre	2,9 g
Protein	13,0 g
Salt	0,01 g

### ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Appearance	characteristic, regular
Colour	light yellow
Flavour	typical without foreign flavours
Taste	typical of starch
Texture	consistent and homogeneous

2	24-Apr-2013			Legal update, nutrition values
REV.	DATE	PREPARATION	APPROVAL	MODIFICATION



## SCHEDA TECNICA

PRODOTTO FINITO

SK 0SX4

Revisione 2  
del 24/04/2013

Pagina 1 di 1

## SCHEDA TECNICA PASTA

Denominazione Commerciale: **PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO**  
Formato: **0SX4 PASTA KG.1**  
Peso netto: 1000 g  
Imballo primario: Film accoppiato PP  
Imballo secondario: Cassa in cartone ondulato  
Composizione del bancale: Confezioni/collo 12 Colli/strati Variabile a seconda dei formati Nr. strati Colli/pedana  
Unità di vendita: Confezione da 1 kg  
Modalità di conservazione: Conservare in luogo fresco e asciutto  
Termine minimo di conservazione: 36 mesi  
Ingredienti: Semola di grano duro.  
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. < 0,90%  
Acidità < 4°  
Residui di Pesticidi entro i limiti D.M. 27/08/04, Reg CE 396/2005 e succ. mod.  
Micotossine entro i limiti Reg. CE 1881/2006 e succ. mod.  
Metalli pesanti entro i limiti Reg. CE 1881/2006 e succ. mod.

ALLERGENI (Dir. CEE 2000/13, Reg. UE 1169/2011 e succ. mod.) GLUTINE da grano duro

CORPI ESTRANEI assenti

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO TAL QUALE

Energia 1493 kJ/352 kcal  
Grassi 1,5 g  
di cui acidi grassi saturi 0,3 g  
Carboidrati 70,2 g  
di cui zuccheri 3,4 g  
Fibre 2,9 g  
Proteine 13,0 g  
Sale 0,01 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

2	24/04/2013			Riferimenti di legge, valori nutrizionali
REV.	DATA	PREPARAZIONE	APPROVAZIONE	MODIFICHE