

## QSC4412 - SPAGHETTONI FOOD SERVICE KG.1

UNITA' PRIMARIA / RETAIL UNIT	EAN - Pack	( )	
	Dimensioni pack in mm	Lunghezza L	97
		Profondità W	42
		Altezza H	270
IMBALLO ESTERNO / OUTER CASE	EAN Collo	(8001250)	564122
	Unità per collo	Nr pezzi	12
		Peso pezzo in kg	1,000
	Peso collo in kg	Netto	12,000
		Lordo	12,457
	Dimensioni esterne in mm	Lunghezza L	297
		Profondità W	177
Altezza H		283	
Volume	in dm3	14,870	
PALLETTIZZAZIONE / PALLETISATION	Nr. Colli	x strato	17
	Nr. Strati	x pallet	4
	Nr. Colli	x pallet	68
	Pallet	Sovrapponibili	3
	Pallet in mm	Altezza H	1.276
		Netto	816,000
Peso in Kg	Lordo	847,076	
SHELF LIFE	Vita del prodotto	In giorni	1.080



F.lli De Cecco di FILIPPO FARA S.MARTINO S.p.A

Via Misticoni, 5 - 65127 Pescara

Tel. 085 454861 Fax 085 45486385 P.I. 00628450694



## SCHEDA TECNICA

## PRODOTTO FINITO

**SK QSC4412**Revisione 3  
del 07/11/2019

Pagina 1 di 1

Denominazione Commerciale: **PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO**  
Formato: **QSC4412 SPAGHETTONI FOOD SERVICE KG.1**  
Peso netto: 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

Unità di vendita: Confezione da 1 kg  
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** conformi al DPR n°187 del 09/02/2001

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.  
**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

3	07/11/2019			Codice prodotto, allergeni, modalità di conservazione
REV.	DATA	PREPARAZIONE	APPROVAZIONE	MODIFICHE



**TECHNICAL INFORMATION**

**SK QSC4412**

Revision 3  
date 7-Nov-2019

Page 1 of 1

<b>Product description</b>	<b>DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA</b>			
<b>Product</b>	<b>QSC4412</b>	<b>SPAGHETTONI FOOD SERVICE KG.1</b>		
<b>Net weight</b>	1000 g			
<b>Primary packaging</b>	Polypropylene film			
<b>Secondary packaging</b>	Cardboard outer case			
<b>Pallet structure</b>	Units per case	Cases per layer	Number of layers	Cases per pallet
	12	17	4	68
<b>Retail unit</b>	1 kg pack			
<b>Storage</b>	Store away from heat sources, from light and avoid damp places			
<b>Shelf-life</b>	36 months			
<b>Ingredients list</b>	Durum wheat semolina.			
<b>Origin of the raw material</b>	Country of wheat cultivation: EU and non EU. Country of milling: Italy			
<b>Manufacturing process:</b>	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	compliant to EC Reg N. 396/2005 and following amendments
Mycotoxins	compliant to EC Reg N. 1881/2006 and following amendments
Heavy metals	compliant to EC Reg N. 1881/2006 and following amendments

**ALLERGENS** (From recipe, EU Reg. 1169/2011 and following amendments) **WHEAT. May contain SOY.**

**FOREIGN BODIES** **absent**

**AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g**

Energy	1490 kJ/351 kcal
Fat	1,5 g
of which: saturates	0,3 g
Carbohydrate	69 g
of which: sugars	3,4 g
Fibre	2,9 g
Protein	14 g
Salt	0 g

**ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

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

3	7-Nov-2019			Product code, allergens, storage conditions
REV.	DATE	PREPARATION	APPROVAL	MODIFICATION