

QSC4091 - ORECCHIETTE FOOD SERVICE KG.1

UNITA' PRIMARIA / RETAIL UNIT	EAN - Pack	()	
	Dimensioni pack in mm	Lunghezza L	130
		Profondità W	80
		Altezza H	230
IMBALLO ESTERNO / OUTER CASE	EAN Collo	(8001250)	560919
	Unità per collo	Nr pezzi	12
		Peso pezzo in kg	1,000
	Peso collo in kg	Netto	12,000
		Lordo	12,896
	Dimensioni esterne in mm	Lunghezza L	530
		Profondità W	240
Altezza H		258	
Volume	in dm3	32,810	
PALLETIZZAZIONE / PALLETISATION	Nr. Colli	x strato	7
	Nr. Strati	x pallet	4
	Nr. Colli	x pallet	28
	Pallet	Sovrapponibili	3
	Pallet in mm	Altezza H	1.176
	Peso in Kg	Netto	336,000
Lordo		361,088	
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 QSC4091Revisione 3
del 07/11/2019

Pagina 1 di 1

Denominazione Commerciale: **PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO**
Formato: **QSC4091 ORECCHIETTE 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	7	4	28

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, pallettizzazione, allergeni, modalità di conservazione
REV.	DATA	PREPARAZIONE	APPROVAZIONE	MODIFICHE



TECHNICAL INFORMATION

SK QSC4091

Revision 3
date 7-Nov-2019

Page 1 of 1

<p>Product description Product Net weight Primary packaging Secondary packaging Pallet structure Retail unit Storage Shelf-life Ingredients list Origin of the raw material Manufacturing process:</p>	<p>DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA QSC4091 ORECCHIETTE FOOD SERVICE KG.1 1000 g Polypropylene film Cardboard outer case</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">Units per case</td> <td style="text-align: center;">Cases per layer</td> <td style="text-align: center;">Number of layers</td> <td style="text-align: center;">Cases per pallet</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">12</td> <td style="text-align: center;">7</td> <td style="text-align: center;">4</td> <td style="text-align: center;">28</td> </tr> </table> <p>1 kg pack Store away from heat sources, from light and avoid damp places 36 months Durum wheat semolina. Country of wheat cultivation: EU and non EU. Country of milling: Italy Dough preparation, extruding, cutting, drying and packaging.</p>	Units per case	Cases per layer	Number of layers	Cases per pallet	12	7	4	28
Units per case	Cases per layer	Number of layers	Cases per pallet						
12	7	4	28						

<p>CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS</p> <p>Moisture Ash on d.m. Acidity Pesticide residue Mycotoxins Heavy metals</p> <p>ALLERGENS (From recipe, EU Reg. 1169/2011 and following amendments)</p> <p>FOREIGN BODIES</p>	<p>Italian D.P.R. N. 187 of 09 February 2001</p> <p>< 12,5% < 0,90% < 4°</p> <p>compliant to EC Reg N. 396/2005 and following amendments compliant to EC Reg N. 1881/2006 and following amendments compliant to EC Reg N. 1881/2006 and following amendments</p> <p>WHEAT. May contain SOY. absent</p>
---	---

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, pallet structure, allergens, storage conditions
REV.	DATE	PREPARATION	APPROVAL	MODIFICATION