

0SW4204 - TAGLIATELLINE NIDI SEMOLA

UNITA' PRIMARIA / RETAIL UNIT	EAN - Pack	(8001250)	152046
	Dimensioni pack in mm	Lunghezza L	192
		Profondità W	82
		Altezza H	232
IMBALLO ESTERNO / OUTER CASE	EAN Collo	(8001250)	010926
	Unità per collo	Nr pezzi	8
		Peso pezzo in kg	0,500
	Peso collo in kg	Netto	4,000
		Lordo	4,977
	Dimensioni esterne in mm	Lunghezza L	502
		Profondità W	212
Altezza H		343	
Volume	in dm3	36,500	
PALLETIZZAZIONE / PALLETISATION	Nr. Colli	x strato	7
	Nr. Strati	x pallet	3
	Nr. Colli	x pallet	21
	Pallet	Sovrapponibili	4
	Pallet in mm	Altezza H	1.173
	Peso in Kg	Netto	84,000
Lordo		104,517	
SHELF LIFE	Vita del prodotto	In giorni	1.080



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

Via Misticoni, 5 - 65127 Pescara

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



TECHNICAL INFORMATION

SK 0SW4204

Revision 8
date 18-Jun-2021

Page 1 of 1

Product description **DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA**
Product **0SW4204 TAGLIATELLINE NIDI SEMOLA**
EAN code 8001250152046
Net weight 500 g
Primary packaging Food-carton box closed with printed film
Secondary packaging Cardboard outer case
Pallet structure
Units per case 8 Cases per layer 7 Number of layers 3 Cases per pallet 21
Retail unit 500 g pack
Storage Store away from heat sources, from light and avoid damp places
Shelf-life 36 months
Ingredients list Durum wheat semolina
Origin of the raw material Country of wheat cultivation: EU and non EU. Country of milling: Italy
Manufacturing process: Dough preparation, extruding, cutting and nest forming, 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 EGGS and SOY.
absent

FOREIGN BODIES

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

8	18-Jun-2021			Storage conditions
REV.	DATE	PREPARATION	APPROVAL	MODIFICATION

**SCHEDA TECNICA****PRODOTTO FINITO**

SK 0SW4204

Revisione 8
del 18/06/2021

Pagina 1 di 1

Denominazione Commerciale: **PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO**
Formato: **0SW4204 TAGLIATELLINE NIDI SEMOLA**
Codice EAN confezione: 8001250152046
Peso netto: 500 g
Imballo primario: Vaschetta in cartoncino bianco, chiusa con film stampato
Imballo secondario: Cassa in cartone ondulato

Composizione del bancale:

Confezioni/collo	Colli/strato	Nr. strati	Colli/pedana
8	7	3	21

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 e formazione nido, 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 UOVA e 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 a nido, regolare
Colore	giallo paglierino chiaro
Odore	tipico senza note estranee
Sapore	tipico amidaceo intenso
Consistenza	buona struttura consistente ed omogenea

8	18/06/2021			Modalità di conservazione
REV.	DATA	PREPARAZIONE	APPROVAZIONE	MODIFICHE