

QSC4024 - RIGATONI FOOD SERVICE KG.1

| | | | |
|-------------------------------------|-----------------------------|------------------|---------|
| UNITA' PRIMARIA / RETAIL UNIT | EAN - Pack | () | |
| | Dimensioni pack in mm | Lunghezza L | 160 |
| | | Profondità W | 98 |
| | | Altezza H | 260 |
| IMBALLO ESTERNO / OUTER CASE | EAN Collo | (8001250) | 560247 |
| | Unità per collo | Nr pezzi | 12 |
| | | Peso pezzo in kg | 1,000 |
| | Peso collo in kg | Netto | 12,000 |
| | | Lordo | 13,066 |
| | Dimensioni esterne in mm | Lunghezza L | 497 |
| | | Profondità W | 267 |
| Altezza H | | 403 | |
| Volume | in dm3 | 53,470 | |
| PALLETTIZZAZIONE / PALLETISATION | Nr. Colli | x strato | 6 |
| | Nr. Strati | x pallet | 2 |
| | Nr. Colli | x pallet | 12 |
| | Pallet | Sovrapponibili | 3 |
| | Pallet in mm | Altezza H | 950 |
| | Peso in Kg | Netto | 144,000 |
| Lordo | | 156,792 | |
| 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



SCHEDA TECNICA

PRODOTTO FINITO

SK QSC4024Revisione 4
del 30/08/2019

Pagina 1 di 1

Denominazione Commerciale: **PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO**
Formato: **QSC4024 RIGATONI 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 | 6 | 2 | 12 |

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.)

CORPI ESTRANEI

GRANO. Può contenere SOIA.
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 |

| | | | | |
|------|------------|--------------|--------------|---|
| 4 | 30/08/2019 | | | Codice prodotto, pallettizzazione, allergeni, modalità di conservazione |
| REV. | DATA | PREPARAZIONE | APPROVAZIONE | MODIFICHE |



TECHNICAL INFORMATION

SK QSC4024

Revision 4
date 30-Aug-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 QSC4024 RIGATONI 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;">6</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">12</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 | 6 | 2 | 12 |
| Units per case | Cases per layer | Number of layers | Cases per pallet | | | | | | |
| 12 | 6 | 2 | 12 | | | | | | |

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 |

| | | | | |
|------|-------------|-------------|----------|---|
| 4 | 30-Aug-2019 | | | Product code, pallet structure, allergens, storage conditions |
| REV. | DATE | PREPARATION | APPROVAL | MODIFICATION |