

QSC4061 - SEDANINI FOOD SERVICE KG.1

UNITA' PRIMARIA / RETAIL UNIT	EAN - Pack	()	
	Dimensioni pack in mm	Lunghezza L	130
		Profondità W	70
		Altezza H	200
IMBALLO ESTERNO / OUTER CASE	EAN Collo	(8001250)	560612
	Unità per collo	Nr pezzi	12
		Peso pezzo in kg	1,000
	Peso collo in kg	Netto	12,000
		Lordo	12,762
	Dimensioni esterne in mm	Lunghezza L	410
		Profondità W	272
Altezza H		228	
Volume	in dm3	25,420	
PALLETTIZZAZIONE / PALLETISATION	Nr. Colli	x strato	8
	Nr. Strati	x pallet	5
	Nr. Colli	x pallet	40
	Pallet	Sovrapponibili	3
	Pallet in mm	Altezza H	1.284
	Peso in Kg	Netto	480,000
Lordo		510,480	
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 QSC4061**Revisione 4
del 07/11/2019

Pagina 1 di 1

Denominazione Commerciale: **PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO**
Formato: **QSC4061 SEDANINI FOOD SERVICE KG.1**
Peso netto: 1000 g
Imballo primario: Film accoppiato PP
Imballo secondario: Cassa in cartone ondulato

Confezioni/collo	Colli/strato	Nr. strati	Colli/pedana
12	8	5	40

Composizione del bancale:
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

4	07/11/2019			Codice prodotto, pallettizzazione, allergeni, modalità di conservazione
REV.	DATA	PREPARAZIONE	APPROVAZIONE	MODIFICHE

