

QSX0026 - MEZZI RIGATONI

UNITA' PRIMARIA / RETAIL UNIT	EAN - Pack	(8001250)	120267
	Dimensioni pack in mm	Lunghezza L	130
		Profondità W	75
		Altezza H	185
IMBALLO ESTERNO / OUTER CASE	EAN Collo	(8001250)	050267
	Unità per collo	Nr pezzi	24
		Peso pezzo in kg	0,500
	Peso collo in kg	Netto	12,000
		Lordo	13,113
	Dimensioni esterne in mm	Lunghezza L	570
		Profondità W	270
		Altezza H	323
Volume	in dm3	49,700	
PALLETTIZZAZIONE / PALLETISATION	Nr. Colli	x strato	6
	Nr. Strati	x pallet	3
	Nr. Colli	x pallet	18
	Pallet	Sovrapponibili	3
	Pallet in mm	Altezza H	1.113
	Peso in Kg	Netto	216,000
Lordo		236,034	
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 QSX0026**Revisione 8
del 20/09/2019

Pagina 1 di 1

Denominazione Commerciale: **PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO**
Formato: **QSX0026 MEZZI RIGATONI**
Codice EAN : 8001250120267
Peso netto: 500 g
Imballo primario: Film accoppiato PP
Imballo secondario: Cassa in cartone ondulato

Composizione del bancale:	Confezioni/collo	Colli/strato	Nr. strati	Colli/pedana
	24	6	3	18

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, essiccazione e confezionamento.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità	conformi al DPR n°187 del 09/02/2001
Ceneri su s.s.	< 12,5%
Acidità	< 0,90%
Residui di Pesticidi	< 4°
Micotossine	conformi a Reg. CE 396/2005 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

8	20/09/2019			Codice prodotto, allergeni, modalità di conservazione
REV.	DATA	PREPARAZIONE	APPROVAZIONE	MODIFICHE



TECHNICAL INFORMATION

SK QSX0026

Revision 8
date 20-Sep-2019

Page 1 of 1

Product description	DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA			
Product	QSX0026	MEZZI RIGATONI		
EAN code	8001250120267			
Net weight	500 g			
Primary packaging	Polypropylene film			
Secondary packaging	Cardboard outer case			
Pallet structure	Units per case	Cases per layer	Number of layers	Cases per pallet
	24	6	3	18
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, 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

8	20-Sep-2019			Product code, allergens, storage conditions
REV.	DATE	PREPARATION	APPROVAL	MODIFICATION