

QSC4015 - BUCATINI FOOD SERVICE KG.1

UNITA' PRIMARIA / RETAIL UNIT	EAN - Pack	()	
	Dimensioni pack in mm	Lunghezza L	98
		Profondità W	52
		Altezza H	270
IMBALLO ESTERNO / OUTER CASE	EAN Collo	(8001250)	560155
	Unità per collo	Nr pezzi	12
		Peso pezzo in kg	1,000
	Peso collo in kg	Netto	12,000
		Lordo	12,504
	Dimensioni esterne in mm	Lunghezza L	302
		Profondità W	217
Altezza H		283	
Volume	in dm3	18,540	
PALLETTIZZAZIONE / PALLETISATION	Nr. Colli	x strato	12
	Nr. Strati	x pallet	4
	Nr. Colli	x pallet	48
	Pallet	Sovrapponibili	3
	Pallet in mm	Altezza H	1.276
	Peso in Kg	Netto	576,000
Lordo		600,192	
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 QSC4015Revisione 4
del 05/11/2019

Pagina 1 di 1

Denominazione Commerciale: **PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO**
Formato: **QSC4015 BUCATINI 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	12	4	48

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	05/11/2019			Codice prodotto, allergeni, modalità di conservazione
REV.	DATA	PREPARAZIONE	APPROVAZIONE	MODIFICHE



TECHNICAL INFORMATION

SK QSC4015

Revision 4
date 5-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 QSC4015 BUCATINI 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;">12</td> <td style="text-align: center;">4</td> <td style="text-align: center;">48</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	12	4	48
Units per case	Cases per layer	Number of layers	Cases per pallet						
12	12	4	48						

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	5-Nov-2019			Product code, allergens, storage conditions
REV.	DATE	PREPARATION	APPROVAL	MODIFICATION