



Scheda Tecnica

Data Elaborazione: 27/10/2021 03:12

QSC4412 - SPAGHETTONI FOOD SERVICE KG.1

UNITA' PRIMARIA / RETAIL UNIT	EAN - Pack	()	
	Dimensioni pack in mm	Lunghezza L	97
		Profondità W	42
		Altezza H	270
IMBALLO ESTERNO / OUTER CASE	EAN Collo	(8001250)	564122
	Unità per collo	Nr pezzi	12
		Peso pezzo in kg	1,000
	Peso collo in kg	Netto	12,000
		Lordo	12,457
	Dimensioni esterne in mm	Lunghezza L	297
		Profondità W	177
		Altezza H	283
	Volume	in dm3	14,870
PALLETIZZAZIONE / PALLETISATION	Nr. Colli	x strato	17
	Nr. Strati	x pallet	4
	Nr. Colli	x pallet	68
	Pallet	Sovrapponibili	3
	Pallet in mm	Altezza H	1.276
		Netto	816,000
	Peso in Kg	Lordo	847,076
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 QSC4412Revisione 3
del 07/11/2019

Pagina 1 di 1

Denominazione Commerciale: **PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO**
Formato: **QSC4412 SPAGHETTONI 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	17	4	68

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 ORGANOLETTEICHE

Aspetto	caratteristico, regolare
Colore	giallo paglierino chiaro
Odore	tipico senza note estranee
Sapore	tipico amidaceo intenso
Consistenza	buona struttura consistente ed omogenea

3	07/11/2019			Codice prodotto, allergeni, modalità di conservazione
REV.	DATA	PREPARAZIONE	APPROVAZIONE	MODIFICHE



TECHNICAL INFORMATION

SK QSC4412Revision 3
date 7-Nov-2019

Page 1 of 1

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:****DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA****QSC4412****SPAGHETTONI FOOD SERVICE KG.1**

1000 g

Polypropylene film

Cardboard outer case

Units per case

Cases per layer

Number of layers

Cases per pallet

12

17

4

68

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.

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

3	7-Nov-2019			Product code, allergens, storage conditions
REV.	DATE	PREPARATION	APPROVAL	MODIFICATION