		SCHEDA TECNICA					SK QSXE007		
l I I I									
					R	evisione	2		
							del	15/05/2019	
		n n			`		dei	15/05/2019	
dal 1886 Pi			RODOTTO FINITO					a -1: a	
	<i>(ul 1000</i>		·				Pagina 1 di 1		
							Thom	RECEIVED	
	Denominazione	e Commerciale:	ράςτα		A DI GRANO DU	RO	Ridle	Thomas Ridley QC Dept	
	Formato:		QSXE0				FOODSERVICE	2:11 pm, 31 Aug 2020	
	Codice EAN :		8001250				by the respective production of the check this information of the check the	uct manufacturer. Whilst we use reasonable endeavours and ensure its accuracy, we do not give any warranty	
	Peso netto:		500 g	120070			or complete in any resp	plied), guarantee or representation that it is true, accurate sect.	
	Imballo primari	0.	-	oppiato PP			read the product label	, ingredients, nutritional guides and dietary or allergy m time to time, we recommend that you always carefully prior to using or consuming any such products. You	
	Imballo second			cartone ond	ulato			upon the information we provide and make your own suitability or otherwise of any given product.	
			Confezie		Colli/strato	Nr	strati	Colli/pedana	
	Composizione	del bancale:	2		17		4	68	
	Unità di vendita	a:	_	ne da 500 g				••	
	Modalità di con		Conservare lontano da fonti di calore, dalla luce ed evitare ambienti umic					mbienti umidi	
			001100111						
	Termine minim	o di conservazione:	36 mesi						
	Ingredienti:		Semola d	di grano duro).				
	Origine materie	e prime:			del grano: UE e no	on UE. Pae	ese di moli	tura: Italia	
	Processo produttivo:			semola, estr	usione, taglio, essio	ccazione e	confezion	amento.	
	CARATTERISTICHE CHIMICO-FISIO						2/2001		
	Umidità		< 12,5%						
		Ceneri su s.s.),90%				
		Acidità		< 4					
		Residui di Pesticidi			nformi a Reg. CE 3				
		Micotossine			nformi a Reg. CE 1				
		Metalli pesanti			nformi a Reg. CE 1		e succ. mo	od.	
	ALLERGENI	(Da ricetta, Reg. UE 1169/201	1 e succ. moo	i.) GF	RANO. Può contene	ere SOIA.			
	CORPI ESTRA	NEI		as	senti				
	VALORI NUTR	IZIONALI MEDI PER 1							
		Energia		14	90 kJ/351 kcal				
		Grassi		1,5	5 g				
	•	di cui: acidi grassi saturi		0,3					
		Carboidrati		69					
		di cui: zuccheri	ĺ	3,4	-				
	•	Fibre		2,9					
		Proteine		14	g				
		Sale		0 ថ្	1				
	CARATTERIS				-				
		Aspetto	caratteristico, regolare						
Colore			giallo paglierino chiaro tipico senza note estranee						
		Odore		nza note esti lidaceo inten					
		Sapore Consistenza			so stente ed omogene	22			
		UUHBIOICHZO			atome ou uniugent	d			
<u> </u>		Λ.				Cor	tice prodotto a	llergeni, modalità di	
2	15/05/2019	1 pt		IN				vazione	
REV.	DATA	PREPARAZIONE		V [™]	AZIONE		MODI	FICHE	
L			1			l			

QUESTO DOCUMENTO È DI PROPRIETÀ DELLA SOCIETÀ F.IIì DE CECCO di Filippo Fara S. Martino S.p.A. CHE SE NE RISERVA TUTTI I DIRITTI



TECHNICAL INFORMATION

SK QSXE007

Revision 2

date 15-May-2019

Page 1 of 1 DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA Product description Product **QSXE007** LINGUINE EAN code 8001250120076 Net weight 500 g Primary packaging Polypropylene film Secondary packaging Cardboard outer case Units per case Cases per layer Number of layers Cases per pallet Pallet structure 24 17 4 68 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% < 4° Acidity 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 69 g Carbohydrate of which: sugars 3,4 g

 Fibre
 2,9 g

 Protein
 14 g

 Salt
 0 g

 ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

 Appearance
 characteristic, regular

 Colour
 light yellow

 Elayour
 twistout foreign flavor

Colour	light yellow typical without foreign flavours typical of starch consistent and homogeneus				
Flavour					
Taste Texture					

2	15-May-2019	fet-	U	Product code, allergens, storage conditions
REV.	DATE	PREPARATION	APPROVAL	MODIFICATION

ALL RIGHTS RESERVED BY F.LLI DE CECCO DI FILIPPO FARA S. MARTINO S.p.A. COMPANY