

| | | |
|--|---|---|
|  COLLEZIONE DA CHEF | Specifica Tecnica Brand La Molisana Collezione da chef | Mod. STP 14/10/2021 Pagina 1 |
| | Tipologia: Pasta di semola di grano duro | 5 Fettuccine |

5 Fettuccine

Caratteristiche fisiche:

Prodotto ottenuto dalla trafilazione e/o laminazione e conseguente essiccamento di impasto preparato esclusivamente con semola di grano duro ed acqua.

Ingredienti: 100% semola di grano duro

Paese di coltivazione del grano: Italia

Paese di molitura: Italia

| Parametro | Valore Target | Valore minimo | Valore massimo |
|--------------------------|---------------|---------------|----------------|
| <u>Lunghezza (mm)</u> | 260.00 | 255.00 | 260.00 |
| <u>Larghezza (mm)</u> | 5.00 | 4.90 | 5.10 |
| <u>Spessore (mm)</u> | 1.50 | 1.47 | 1.55 |
| <u>Peso Unitario (g)</u> | 2.25 | - | - |

Caratteristiche Chimiche:

| Parametro | Valore Target | Valore minimo | Valore massimo |
|--|---|---------------|-----------------|
| -Umidità % | 11.50 | == | 12.50 |
| -Ceneri % s.s. | 0.88 | == | 0.90 |
| -Proteine (N x 5,7) % s.s. | 14.00 | 13.50 | == |
| -Tenero % | Assente | == | 3 |
| -Acidità° | == | == | 4 |
| <u>Residui metalli pesanti:</u> | | | |
| - Pb ppm | == | == | 0.2 |
| - Cd ppm | == | == | 0.18 |
| <u>Residui Micotossine:</u> | | | |
| - Aflatossine totali µg/kg | == | == | 4 |
| - Aflatossine B1 µg/kg | == | == | 2 |
| - Ocratossina A µg/kg | == | == | 3 |
| - DON µg/kg | == | == | 750 |
| - ZEA µg/kg | == | == | 75 |
| <i>Pesticidi</i> | == | == | Limiti di legge |
| <u>Filth – test su 225 g</u> | | | |
| - Frammenti insetti | Assenti | - | 90 |
| - Insetti interi | Assenti | - | Assenti |
| - Insetti equivalenti | Assenti | - | Assenti |
| - Peli di Roditori: | Assenti | - | Assenti |
| - OGM | Assenti | - | Assenti |
| - Allergeni | -Grano (glutine); -Può contenere tracce di soia e di senape; | | |

Caratteristiche Microbiologiche:

| Parametro | Valore Target | Valore minimo | Valore massimo |
|---|---------------|---------------|----------------|
| - Carica microbica totale (Aerobi totali) ufc/g | 1000 | == | 10000 |
| - Staph. Aureus ufc/g | Assenti | == | 50 |
| - Salmonella in 25 g | Assente | == | Assente |
| - Coliformi fecali ufc/g | Assente | == | 10 |
| - Coliformi totali ufc/g | 10 | == | 50 |
| - Muffe ufc/g | 50 | == | 100 |
| - Lieviti ufc/g | 50 | == | 100 |

| | | |
|---|---|---|
|  | Specifica Tecnica Brand La Molisana Collezione da chef | Mod. STP 14/10/2021 Pagina 2 |
| | Tipologia: Pasta di semola di grano duro | 5 Fettuccine |

Caratteristiche Organolettiche:

| | |
|----------|--|
| - Sapore | Tipico di pasta di semola, pasta tenace con assenza di collosità durante la masticazione |
| - Odore | Tipico di pasta di semola; assenza di odori anomali |
| - Colore | Giallo chiaro, con apparenza ruvida, tipico della trafilatura al bronzo |

Difettosità e tolleranze:

| Parametro | Valore massimo |
|-------------|----------------|
| - Frammenti | 5% |

Trafila:

| | |
|------------------|---------|
| - Codice Trafila | 2152688 |
| - Tipo | Bronzo |

Tempi di cottura e shelf life:

| | |
|---------------------------------|----|
| - Tempo di cottura pack min | 13 |
| - Tempo di precottura pack, min | 6½ |
| - Shelf-life mesi | 36 |

