

	<b>Specifica Tecnica</b> <b>Brand</b> <b>La Molisana Collezione da chef</b>	<b>Mod. STP</b> <b>15/10/2021</b> <b>Pagina 1</b>
	<b>Tipologia: Pasta di semola di grano duro</b>	<b>6 Linguine</b>

### 6 Linguine

#### **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>	3.00	2.97	3.05
<u>Spessore (mm)</u>	1.65	1.62	1.70
<u>Peso Unitario (g)</u>	1.50	-	-

#### **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
<b><u>Residui metalli pesanti:</u></b>			
- Pb ppm	==	==	0.2
- Cd ppm	==	==	0.18
<b><u>Residui Micotossine:</u></b>			
- 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
<b><u>Filth – test su 225g</u></b>			
- 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

 <b>COLLEZIONE DA CHEF</b>	<b>Specifica Tecnica</b> <b>Brand</b> <b>La Molisana Collezione da chef</b>	<b>Mod. STP</b> <b>15/10/2021</b> <b>Pagina 2</b>
	<b>Tipologia: Pasta di semola di grano duro</b>	<b>6 Linguine</b>

### 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	3%

### Trafila

- Codice Trafila	2111246-52198/87 24186
- Tipo	Bronzo

### Tempi di cottura e shelf life

- Tempo di cottura pack min	12
- Tempo di precottura pack, min	6
- Shelf-life mesi	36

