

 COLLEZIONE DA CHEF	Specifica Tecnica Brand La Molisana Collezione da chef	Mod. STP 15/10/2021 Pagina 1
	Tipologia: Pasta di semola di grano duro	15 Spaghetti

15 Spaghetti

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
Lunghezza (mm)	260.00	250.00	260.00
Spessore (mm)	1.97	1.94	2.02
Peso Unitario (g)	1.15	1.08	1.20

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
Residui metalli pesanti:			
- Pb ppm	==	==	0.2
- Cd ppm	==	==	0.18
Residui Micotossine:			
- Aflatossine totali µg/kg	==	==	4
- Aflatossine B1 µg/kg	==	==	2
- Ocratossina A µg/kg	==	==	3
- DON µg/kg	==	==	750
- ZEA µg/kg	==	==	75
Pesticidi	==	==	Limiti di legge
Filth – test su 225 g			
- 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

 <p>La Molisana COLLEZIONE DA CHEF</p>	<p align="center">Specifica Tecnica Brand La Molisana Collezione da chef</p>	<p align="center">Mod. STP 15/10/2021 Pagina 2</p>
<p align="center">Tipologia: Pasta di semola di grano duro</p>		<p align="center">15 Spaghetti</p>

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
- Lunghezza $\leq 250 \geq 260$ mm	10%
- Lunghezza < 100 mm	3%
- Lunghezza 100-250 mm	10%

Trafila

- Codice Trafila	961205 39450/51 2131881
- Tipo	Bronzo

Tempi di cottura e shelf life

- Tempo di cottura pack min	11
- Tempo di precottura pack, min	5½
- Shelf-life mesi	36

