

 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	20 Penne rigate

20 Penne rigate

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>	45.00	42.00	50.00
<u>Diametro (mm)</u>	8.50	8.30	8.70
<u>Spessore soprarigo (mm)</u>	1.50	1.47	1.55
<u>Spessore sottorigo (mm)</u>	1.20	1.17	1.25
<u>Peso Unitario (g)</u>	1.70	1.65	1.75
<u>Numero di righe</u>	16	-	-

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 15/10/2021 Pagina 2
	Tipologia: Pasta di semola di grano duro	20 Penne rigate

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 $\leq 42 \geq 50$	5%
-Pezzi con estremità chiuse	3%
-Pezzi rotti	1%

Trafila:

- Codice Trafila	850367 2050404 2151913-14 20160885-6
- Tipo	Bronzo

Tempi di cottura e shelf life:

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

