

 <p>COLLEZIONE DA CHEF</p>	<b>Specifica Tecnica</b> <b>Brand</b> <b>La Molisana Collezione da chef</b> <b>Tipologia: Pasta di semola di grano duro</b>	<b>Mod. STP</b> <b>19/10/2021</b> <b>Pagina 1</b> <b>22 Pennette rigate</b>
---	--	--

### 22 Pennette 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>	40.00	37.00	45.00
<u>Diametro Est. (mm)</u>	6.00	5.80	6.30
<u>Spessore Sopra Rigo (mm)</u>	1.40	1.37	1.45
<u>Spessore Sotto Rigo (mm)</u>	1.20	1.17	1.25
<u>Peso Unitario (g)</u>	0.90	-	-
<u>Numero righe</u>	14	-	-

#### 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 225 g</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

 <p><b>La Molisana</b> COLLEZIONE DA CHEF</p>	<p align="center"><b>Specifica Tecnica Brand La Molisana Collezione da chef</b></p> <p align="center"><b>Tipologia: Pasta di semola di grano duro</b></p>	<p align="center"><b>Mod. STP 19/10/2021 Pagina 2</b></p> <p align="center"><b>22 Pennette rigate</b></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:**

<b>Parametro</b>	<b>Valore massimo</b>
- Pezzi deformati (estremità chiuse)	3%

**Trafila:**

- Codice Trafila	971127
- Tipo	Bronzo

**Tempi di cottura e shelf life:**

- Tempo di cottura pack min	10
- Tempo di precottura pack, min	5
- Shelf-life mesi	36

