

 COLLEZIONE DA CHEF	<b>Specifica Tecnica</b> <b>Brand</b> <b>La Molisana Collezione da chef</b>	<b>Mod. STP</b> <b>19/10/2021</b> <b>Pagina 1</b>
	Tipologia: Pasta di semola di grano duro	<b>29 Caserecce molisane</b>

### 29 Caserecce molisane

#### 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)	40.00	37.00	45.00
Larghezza (mm)	8.50	8.00	9.00
Spessore (mm)	1.30	1.27	1.35
Peso Unitario (g)	1.25	-	-

#### 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
<b>Residui metalli pesanti:</b>			
- Pb ppm	==	==	0.2
- Cd ppm	==	==	0.18
<b>Residui Micotossine:</b>			
- 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
<b>Filth – test su 225 g</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>Specifica Tecnica Brand</b> <b>La Molisana Collezione da chef</b>	<b>Mod. STP 19/10/2021 Pagina 2</b>
	<b>Tipologia: Pasta di semola di grano duro</b>	<b>29 Caserecce molisane</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	811617
- Tipo	Bronzo

#### Tempi di cottura e shelf life:

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

