

	<b>Specifica Tecnica Brand La Molisana Collezione da chef</b>	<b>Mod. STP 19/10/2021 Pagina 1</b>
	<b>Tipologia: Pasta di semola di grano duro</b>	<b>66 Farfalle rigate</b>

### 66 Farfalle 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
Lunghezza (mm)	33.50	32.50	34.50
Larghezza (mm)	25.00	24.80	25.20
Spessore sotto rigo (mm)	1.15	1.12	1.20
Spessore sopra rigo (mm)	1.70	1.67	1.75
N. punte	7/lato	-	-
Peso Unitario (g)	1.15	1.10	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
<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>66 Farfalle rigate</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%
- Farfalle non punzonate	3%
- Pezzi deformi	3%

#### Trafila:

- Codice Trafila	-
- Tipo	Bronzo

#### Tempi di cottura e shelf life :

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

