

	Specifica Tecnica Brand La Molisana	Mod. STP 11/03/2019 Pagina 1
	Tipologia: Pasta di semola di grano duro 100%	219 Lasagne semola

219 Lasagne semola

Caratteristiche fisiche:

Prodotto ottenuto dalla trafilazione e/o laminazione e conseguente essiccamento di impasto preparato esclusivamente con semola di grano duro e acqua.

Ingredienti: 100% semola di grano duro italiano

Paese di coltivazione del grano: Italia

Paese di molitura: Italia

Parametro	Valore Target	Valore minimo	Valore massimo
<u>Lunghezza (mm)</u>	175.00	173.00	178.00
<u>Larghezza (mm)</u>	81.00	80.50	81.50
<u>Spessore sfoglia (mm)</u>	0.85	0.82	0.90
<u>Peso Unitario (g)</u>	17.00	-	-

Caratteristiche Chimiche:

Parametro	Valore Target	Valore minimo	Valore massimo
<u>-Umidità %</u>	11.50	==	12.50
<u>-Ceneri % s.s.</u>	0.88	==	0.90
<u>-Proteine (N x 5,7) % s.s.</u>	12.00	11.50	==
<u>-Tenero %</u>	Assente	==	3
<u>-Acidità °</u>	==	==	4
<u>Residui metalli pesanti:</u>			
- Pb ppm	==	==	0.2
- Cd ppm	==	==	0.1
<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
<u>Pesticidi</u>	==	==	Limiti di legge
<u>Filth – test su 50 g</u>			
- Frammenti insetti	Assenti	-	20
- Insetti interi	Assenti	-	Assenti
- Insetti equivalenti	Assenti	-	Assenti
- Peli di Roditori:	Assenti	-	Assenti
- OGM	Assenti	-	Assenti
- Allergeni	-Grano (glutine); -Può contenere tracce di Soia;		

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

	Specifica Tecnica Brand La Molisana	Mod. STP 11/03/2019 Pagina 2
	Tipologia: Pasta di semola di grano duro 100%	219 Lasagne semola

- Muffe ufc/g	50	==	100
- Lieviti ufc/g	50	==	100

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

Trafila

- Codice Trafila	-
- Tipo	Bronzo

Tempi di cottura e shelf life

- Tempo di cottura pack min	4
- Tempo di precottura pack, min	-
- Shelf-life mesi	36



	Specifica Tecnica Brand La Molisana	Mod. STP 11/03/2019 Pagina 3
	Tipologia: Pasta di semola di grano duro 100%	219 Lasagne semola

**Etichetta nutrizionale Pasta Semola S1 secondo il Regolamento (UE) N.
1169/2011**

Informazioni nutrizionali:	Quantità media per 100 g:
Energia kJ/kcal	1511/356
Grassi totali (g)	1.70
- acidi grassi saturi (g)	0.40
- acidi grassi monoinsaturi (g)	-
- acidi grassi polinsaturi (g)	-
Carboidrati (g)	72.00
- zuccheri (g)	2.60
- polioli (g)	-
- amido (g)	-
Fibre (g)	3.10
Proteine (g)	12.00
Sale (g)	0.01