

	Specifica Tecnica Brand La Molisana	Mod. STP 19/10/2021 Pagina 1
	Tipologia: Pasta di semola di grano duro	94 Maccherone quadrato

94 Maccherone quadrato

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 italiano

Paese di coltivazione del grano: Italia

Paese di molitura: Italia

Parametro	Valore Target	Valore minimo	Valore massimo
<u>Lunghezza (mm)</u>	34.00	32.00	36.00
<u>Larghezza (mm)</u>	10.30	10.10	10.50
<u>Spessore soprarigo (mm)</u>	1.60	1.57	1.65
<u>Spessore sottorigo (mm)</u>	1.20	1.17	1.25
<u>Peso Unitario (g)</u>	2.00	-	-
<u>Numero di righi</u>	16	-	-

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>	14.00	13.50	==
<u>-Tenero %</u>	Assente	==	3
<u>-Acidità °</u>	==	==	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
<u>Pesticidi</u>	==	==	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

	Specifica Tecnica Brand La Molisana	Mod. STP 19/10/2021 Pagina 2
	Tipologia: Pasta di semola di grano duro	94 Maccherone quadrato

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

Caratteristiche Organolettiche:

- Sapore	Tipico di pasta di semola, 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
- Pezzi deformi	3%

Trafila

- Codice Trafila	
- Tipo	Bronzo

Tempi di cottura e shelf life

- Tempo di cottura pack min	13
- Tempo di precottura pack, min	-
- Shelf-life mesi	36

