

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

1 Spaghetto 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
Lunghezza (mm)	260.00	250.00	260.00
Spessore (mm)	2.05	2.02	2.10
Peso Unitario (g)	1.50	-	-

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
Residui metalli pesanti:			
- Pb ppm	==	==	0.2
- Cd ppm	==	==	0.18
Residui Micotossine:			
- 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
Filth – test su 225 g			
- 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

	Specifica Tecnica Brand La Molisana	Mod. STP 19/10/2021 Pagina 2
	Tipologia: Pasta di semola di grano duro	1 Spaghetto Quadrato

Caratteristiche Organolettiche:

- Sapore	Tipico di pasta di semola, a 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	5%

Trafila

- Codice Trafila	2154354 53657-53658
- Tipo	Bronzo

Tempi di cottura e shelf life

- Tempo di cottura pack min	13
- Tempo di precottura pack, min	6½
- Shelf-life mesi	36

