

	<b>Specifica Tecnica Brand La Molisana</b>	<b>Mod. STP 30/09/2019 Pagina 1</b>
<b>Tipologia: Pasta di semola di grano duro 100% italiano</b>		<b>333 Trighetto</b>

### 333 Trighetto

#### **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>	260.00	250.00	260.00
<u>Spessore (mm)</u>	2.30	2.27	2.35
<u>Peso Unitario (g)</u>	1.40	-	-

#### **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><u>Residui metalli pesanti:</u></b>			
- Pb ppm	==	==	0.2
- Cd ppm	==	==	0.1
<b><u>Residui Micotossine:</u></b>			
- Aflatossine totali µg/kg	==	==	4
- Aflatossine B1 µg/kg	==	==	2
- Ocratossina A µg/kg	==	==	3
- DON µg/kg	==	==	750
- ZEA µg/kg	==	==	75
<i>Pesticidi</i>	==	==	Limiti di legge
<b><u>Filth – test su 50 g</u></b>			
- 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
- Muffe ufc/g	50	==	100
- Lieviti ufc/g	50	==	100

	<b>Specifica Tecnica Brand La Molisana</b>	<b>Mod. STP 30/09/2019 Pagina 2</b>
<b>Tipologia: Pasta di semola di grano duro 100% italiano</b>		<b>333 Trighetto</b>

### 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	20190754-55
- Tipo	Bronzo

### Tempi di cottura e shelf life

- Tempo di cottura pack min	11
- Tempo di precottura pack, min	6
- Shelf-life mesi	36

