

	Specifica Tecnica Brand La Molisana	Mod. STP 06/10/2021 Pagina 1
	Pasta di semola di grano duro al nero di seppia	Spaghetti al nero di seppia

Spaghetti al nero di seppia

Caratteristiche fisiche:

Prodotto ottenuto dalla trafilazione e conseguente essiccamento di un impasto preparato esclusivamente con semola di grano duro, acqua e nero di seppia(3%);

Ingredienti: semola di grano duro, nero di seppia(3%)

Paese di coltivazione del grano: Italia e altri paesi UE e non UE

Paese di molitura: Italia

Parametro	Valore Target	Valore minimo	Valore massimo
- Lunghezza (mm)	250.00	245.00	250.00
- Spessore (mm)	1.70	1.67	1.75
- Peso unitario (g)	0.90	-	-

Caratteristiche Chimiche:

Parametro	Valore Target	Valore minimo	Valore massimo
-Umidità %	11.50	==	12.50
-Ceneri % s.s.	1.00	==	1.35
-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
<i>Pesticidi</i>	==	==	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), nero di seppia; - Può contenere tracce di Crostacei, Soia e 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 06/10/2021 Pagina 2
	Pasta di semola di grano duro al nero di seppia	Spaghetti al nero di seppia

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	Nero chiaro brillante

Difettosità e tolleranze

Parametro	Valore massimo
- Frammenti ≤ 5 mm	3%

Trafila

- Codice Trafila	-
- Tipo	Teflon

Tempi di cottura e shelf life

- Tempo di cottura pack min	8
- Tempo di precottura pack, min	-
- Shelf-life mesi	36

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

Informazioni nutrizionali	Quantità media per 100 g	Quantità media per 80 g	GDA 100 g (%)	GDA 80 g (%)
Energia kJ/kcal	1484/350	1187/280	18	14
Grassi totali (g)	1.3	1.1	2	2
- acidi grassi saturi (g)	0.4	0.3	2	2
- acidi grassi monoinsaturi (g)	0	0	-	-
- acidi grassi polinsaturi (g)	0	0	-	-
Carboidrati (g)	69	55	27	21
- zuccheri (g)	3.3	2.6	4	3
- polioli (g)	0	0	-	-
- amido (g)	0	0	-	-
Fibre (g)	3.3	2.6	-	-
Proteine (g)	14.0	11.2	27	22
Sale (g)	0.23	0.19	4	3
Sodio (mg)	92	74	4	3



**Specifica Tecnica
Brand
La Molisana**

**Mod. STP
06/10/2021
Pagina 3**

Pasta di semola di grano duro al nero di seppia

Spaghetti al nero di seppia



	Specifica Tecnica Brand La Molisana	Mod. STP 06/10/2021 Pagina 4
	Pasta di semola di grano duro al nero di seppia	Spaghetti al nero di seppia

Allergene	Produzione		Cross-contamination ⁽³⁾	
	Presenza ⁽¹⁾	Prodotto ⁽²⁾	Presenza ⁽¹⁾	Prodotto ⁽²⁾
Cereali contenente glutine (ad esempio segale, fumento, orzo etc.) e loro derivati	Si	Semola di grano duro	No	Semola di grano duro
Crostacei e prodotti derivati	No		SI	Crostacei
Uova e prodotti derivati	No		No	
Pesce e prodotti derivati	No		No	
Arachidi e prodotti derivati	No		No	
Soia e prodotti derivati	No		Si	Soia
Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)	No		No	
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noce, noci di acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	No		No	
Sedano e prodotti derivati	No		No	
Senape e prodotti derivati	No		Si	Senape
Semi di sesamo e prodotti derivati	No		No	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg	No		No	
Lupini e prodotti derivati	No		No	
Molluschi e prodotti derivati	SI	Nero di seppia	No	Nero di seppia