

	Specifica Tecnica Brand La Molisana Gluten free	Mod. STP 15/06/2022 Pagina 1
	Pasta senza glutine	Penne

Penne

Caratteristiche:

Prodotto ottenuto dalla estrusione e conseguente essiccamento di un impasto preparato con **Ingredienti:** 34,5% riso integrale, 30% mais giallo, 15% mais bianco, 10% riso, 7% amido di tapioca, 3% quinoa, 0,5% emulsionante (E471)

Paese di origine delle materie prime: riso integrale, mais giallo: UE e non UE

Destinazione d'uso:

Pasta secca senza glutine adatta per tutti i consumatori e specificamente formulata per i soggetti intolleranti al glutine.

Parametro	Valore Target	Valore minimo	Valore massimo
- Lunghezza (mm)	44.00	40.00	48.00
- Diametro (mm)	8.40	8.20	8.60
- Spessore soprarigo (mm)	1.47	1.40	1.57
- Spessore sottorigo (mm)	1.16	1.06	1.26

Caratteristiche Chimiche:

Parametro	Valore Target	Valore minimo	Valore massimo
-Umidità %	12.00	==	12.50
-Ceneri % s.s.	0.60	==	0.62
-Proteine (N x 5,7) % s.s.	7.00	6.00	==
<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
<i>Pesticidi</i>	==	==	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

	Specifica Tecnica Brand La Molisana Gluten free	Mod. STP 15/06/2022 Pagina 2
	Pasta senza glutine	Penne

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

Caratteristiche organolettiche:

- Sapore	tipico di riso integrale, mais, riso, amido di tapioca e quinoa
- Odore	tipico di riso integrale, mais, riso, amido di tapioca e quinoa, assenza di odori sgradevoli
- Colore	Giallo scuro

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	10
- Tempo di precottura pack, min	-
- Shelf-life, mesi	36

