

	<b>Specifica Tecnica</b> <b>Brand</b> <b>La Molisana Gluten free</b>	<b>Mod. STP</b> <b>15/06/2022</b> <b>Pagina 1</b>
	<b>Pasta senza glutine</b>	<b>Spaghetti</b>

### Spaghetti

#### 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)	250.00	245.00	255.00
- Diametro (mm)	1.95	1.90	2.00

#### 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	==
<b>Residui metalli pesanti:</b>			
- Pb ppm	==	==	0.2
- Cd ppm	==	==	0.1
<b>Residui Micotossine:</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>Filth – test su 225 g</b>			
- Frammenti insetti	Assenti	-	90
- Insetti interi	Assenti	-	Assenti
- Insetti equivalenti	Assenti	-	Assenti
- Peli di Roditori:	Assenti	-	Assenti
- OGM	Assenti	-	Assenti

	<b>Specifica Tecnica Brand La Molisana Gluten free</b>	<b>Mod. STP 15/06/2022 Pagina 2</b>
	<b>Pasta senza glutine</b>	<b>Spaghetti</b>

#### 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
- Frammenti	5%

#### 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

