

	<b>Specifica Tecnica Brand La Molisana Grandi cucine</b>	<b>Mod. STP 01/10/2021 Pagina 1</b>
	<b>Pasta di semola di grano duro</b>	<b>22 Pennette rigate</b>

### 22 Pennette rigate

#### Caratteristiche fisiche:

Prodotto ottenuto dalla trafilazione e conseguente essiccamento di un impasto preparato esclusivamente con semola di grano duro ed acqua.

**Ingredienti:** 100% semola di grano duro

*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)	40.00	37.00	43.00
- Diametro (mm)	6.40	6.20	6.60
- Spessore soprarigo (mm)	1.25	1.20	1.30
- Spessore sottorigo (mm)	1.15	1.10	1.25
- Peso unitario (g)	0.90	0.85	0.95
- Numero di righi	14	-	-

#### 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.	13.00	12.50	==
-Tenero %	Assente	==	3
-Acidità °	==	==	4
<b><u>Residui metalli pesanti:</u></b>			
- Pb ppm	==	==	0.2
- Cd ppm	==	==	0.18
<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 225 g</u></b>			
- 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

	<b>Specifica Tecnica Brand La Molisana Grandi cucine</b>	<b>Mod. STP 01/10/2021 Pagina 2</b>
	<b>Pasta di semola di grano duro</b>	<b>22 Pennette rigate</b>

#### 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	Giallo chiaro brillante

#### Difettosità e tolleranze

Parametro	Valore massimo
- Pezzi Deformi (chiusa all'estremità)	3%

#### Trafila

- Codice Trafila	811619
- Tipo	Teflon

#### Tempi di cottura e shelf life

- Tempo di cottura pack min	10
- Tempo di precottura pack, min	5
- Shelf-life mesi	36

