



SPECIFICA TECNICA PRODOTTO FINITO

FORMATO: 09 BAVETTE
MARCHIO: AGNESI

ST PF 154-02
Pagina 1 di 1

RICERCA & SVILUPPO		ASSICURAZIONE QUALITÀ	
Data: 12/06/2007	Firma: 	Data: 12/06/2007	Firma:

INGREDIENTI: semola di grano duro (speciale).

CARATTERISTICHE FISICHE

PARAMETRO	UNITÀ DI MISURA	STANDARD (RIFERIMENTO ± TOLLERANZA)
SPESSORE	mm	0.95 ± 0.05
LARGHEZZA	mm	1.75 ± 0.05
LUNGHEZZA	mm	260 ± 5

CARATTERISTICHE CHIMICHE (C) E NUTRIZIONALI (N)

PARAMETRO	UNITÀ DI MISURA (%)	STANDARD
C UMIDITÀ		≤ 12.5
C CENERI	s.s.	≤ 0.90
C PROTEINE (Nx5.70)	s.s.	≥ 12.5
N PROTEINE (Nx6.25)	p.p.	12 – 14
N GRASSI	p.p.	1.0 – 1.8
N CARBOIDRATI	p.p.	68 – 74
N ENERGIA	Kcal	329 – 368
	KJ	1397 – 1563

CARATTERISTICHE SENSORIALI

PARAMETRO	UNITÀ DI MISURA	STANDARD
TEMPO DI COTTURA	min	4
TEST DI COTTURA AMMASSAMENTO PATINOSITÀ NERVO	Assaggio (3 min dalla scolatura)	La pasta non deve ammassarsi nel piatto; deve avere una ridotta patinosità superficiale; deve avere una consistenza al 'dente'.
ALTRE CARATTERISTICHE DELLA PASTA	Pasta di aspetto liscio e brillante. Odore caratteristico. Deve essere priva di ogni odore estraneo. Sapore caratteristico. Deve essere priva di ogni sapore estraneo. La pasta deve essere priva di corpi estranei e macchie. Le punte scure sono ammesse fino a N° 3 per pezzo, se hanno dimensioni >0.6 mm e <1.3 mm.	

DIFETTOSITA'

PARAMETRO	UNITÀ DI MISURA	STANDARD
BOTTATURA	% p.p.	assente
PASTA ROTTA: SFRIDI ≤ 17 cm	% p.p.	assente - max 3
PASTA MISCHIATA	% p.p.	assente
PRESENZA DI CURVE	% p.p.	assente - max 1
PASTA ATTACCATA	% p.p.	assente - max 1

TMC: 36 mesi

Riferimenti:
SG PF 01

