



# SPECIFICA TECNICA PRODOTTO FINITO

ST PF 155-02  
Pagina 1 di 1

FORMATO: 10 LINGUINE  
MARCHIO: AGNESI

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 $\pm$ TOLLERANZA)
SPESSORE	mm	1.25 $\pm$ 0.05
LARGHEZZA	mm	2.70 $\pm$ 0.05
LUNGHEZZA	mm	260 $\pm$ 5

## CARATTERISTICHE CHIMICHE (C) E NUTRIZIONALI (N)

PARAMETRO	UNITÀ DI MISURA (%)	STANDARD
C UMIDITÀ		$\leq$ 12.5
C CENERI	s.s.	$\leq$ 0.90
C PROTEINE (Nx5.70)	s.s.	$\geq$ 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	9
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 $>0.6\text{mm}$ e $<1.3\text{mm}$ .	

## DIFETTOSITA'

PARAMETRO	UNITÀ DI MISURA	STANDARD – LIMITE DI ACCETTABILITÀ
BOTTATURA	% p.p.	assente
PASTA ROTTA: SFRIDI $\leq$ 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

