





SPECIFICA TECNICA PRODOTTO FINITO

FORMATO: 24 STELLINE
MARCHIO: AGNESI

ST PF 12-02
Pagina 1 di 1

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

INGREDIENTI: semola di grano duro (normale).

CARATTERISTICHE FISICHE

PARAMETRO	UNITÀ DI MISURA	STANDARD (RIFERIMENTO \pm TOLLERANZA; SU 30 MISURE)
SPESSORE	mm	1.20 ± 0.10
DIAMETRO	mm	4.0 ± 0.1
N° DENTI	N°	6

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.	≥ 12.0
N PROTEINE (Nx6.25)	p.p.	11.5 – 13.5
N GRASSI	p.p.	1.0 – 1.8
N CARBOIDRATI	p.p.	68 – 74
N ENERGIA	Kcal	327 – 366
	KJ	1388 – 1554

CARATTERISTICHE SENSORIALI

PARAMETRO	UNITÀ DI MISURA	STANDARD
TEMPO DI COTTURA	min	5
ALTRE CARATTERISTICHE DELLA PASTA	Pasta di aspetto ruvido. 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.	

DIFETTOSITA'

PARAMETRO	UNITÀ DI MISURA	STANDARD – LIMITE ACCETTABILITÀ
BOTTATURA	% p.p.	assente - max 1
PASTA MISCHIATA	% p.p.	assente - max 2

TMC: 36 mesi

Riferimenti:
SG PF 01

