



SPECIFICA TECNICA PRODOTTO FINITO

FORMATO: 17 PENNE
MARCHIO: AGNESI

ST PF 439-02
Pagina 1 di 1

RICERCA & SVILUPPO		ASSICURAZIONE QUALITÀ	
Data: 20/04/2006	Firma: 	Data: 20/04/2006	Firma: 

INGREDIENTI: semola di grano duro (speciale).

CARATTERISTICHE FISICHE

PARAMETRO	UNITÀ DI MISURA	STANDARD (RIFERIMENTO \pm TOLLERANZA; SU 30 MISURE)
SPESSORE	mm	1.15 ± 0.05
DIAMETRO	mm	6.8 ± 0.3
LUNGHEZZA	mm	35 ± 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	9
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.	

DIFETTOSITÀ

PARAMETRO	UNITÀ DI MISURA	STANDARD - LIMITE DI ACCETTABILITÀ
BOTTATURA	% p.p.	assente - max 1
PASTA MISCHIATA	% p.p.	assente - max 2
PASTA DEFORMATA	% p.p.	assente - max 2
PASTA ROTTA	% p.p.	assente - max 5
INCRINATURE \leq 1 cm	% p.p.	assente - max 15

TMC: 36 mesi

Riferimenti:
SG PF 01

