





SPECIFICA TECNICA PRODOTTO FINITO

FORMATO: 19 MACCHERONI RIGATI
MARCHIO: CLIENTI

ST PF 469-02
Pagina 1 di 1

RICERCA & SVILUPPO		ASSICURAZIONE QUALITÀ	
Data: 19/07/2007	Firma: 	Data: 19/07/2007	Firma: 

INGREDIENTI: semola di grano duro (normale).

CARATTERISTICHE FISICHE

PARAMETRO	UNITÀ DI MISURA	STANDARD (RIFERIMENTO \pm TOLLERANZA; SU 30 MISURE)
SPESSORE	SOTTORIGA	1,10 \pm 0,10
	SOPRARIGA	1,35 \pm 0,10
DIAMETRO	mm	9,5 \pm 0,5
LUNGHEZZA	mm	38 \pm 5
N° RIGHE	n°	20

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 12,0
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	10
ALTRE CARATTERISTICHE DELLA PASTA	Pasta di aspetto rigato 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.	

DIFETTOSITA'

PARAMETRO	UNITÀ DI MISURA	STANDARD – LIMITE ACCETTABILITÀ
BOTTATURA	% p.p.	assente - max 2
PASTA ROTTA	% p.p.	assente - max 6
PASTA DEFORMATA	% p.p.	assente - max 3
PASTA MISCHIATA	% p.p.	assente - max 2
INCRINATURE \leq 1 cm	% p.p.	assente - max 6

TMC: 36 mesi

Riferimenti:
SG PF 01

