



# SPECIFICA TECNICA PRODOTTO FINITO

FORMATO: 88 RICCIUTELLE  
MARCHIO: AGNESI

ST PF 431-04  
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)
SPESORE	mm	Centro liscio $1,10 \pm 0,05$ Bordo festonato $1,20 \pm 0,05$
LARGHEZZA	mm	$10 \pm 1$
LUNGHEZZA	mm	$30 \pm 5$
PASSO FESTONATURA	mm	$10 \pm 4$ (N° 3 festonature/30mm)

## 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	8
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.	

## DIFETTOSITA'

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

**TMC:** 36 mesi

Riferimenti:

**SG PF 01**

