



SPECIFICA TECNICA PRODOTTO FINITO

FORMATO: 52 CHIFFEROTTI RIGATI
MARCHIO: AGNESI

ST PF 448-02
Pagina 1 di 1

RICERCA & SVILUPPO		ASSICURAZIONE QUALITÀ	
Data: 10/07/2007	Firma: 	Data: 10/07/2007	Firma:

INGREDIENTI: semola di grano duro (speciale).

CARATTERISTICHE FISICHE

PARAMETRO		UNITÀ DI MISURA	STANDARD (RIFERIMENTO \pm TOLLERANZA; SU 30 MISURE)
SPESSORE	SOTTORIGA	mm	1.10 \pm 0.05
	SOPRARIGA		1.30 \pm 0.05
DIAMETRO		mm	14.5 \pm 0.3
LUNGHEZZA		mm	30 \pm 5
N° RIGHE		N°	20

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	12
ALTRE CARATTERISTICHE DELLA PASTA	Pasta di aspetto rigato 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 ACCETTABILITÀ
BOTTATURA	% p.p.	assente
PASTA ROTTA	% p.p.	assente - max 5
INCRINATURE \leq 1 cm	% p.p.	assente - max 15
PASTA DEFORMATA	% p.p.	assente - max 2
PASTA MISCHIATA	% p.p.	assente - max 2

TMC: 36 mesi

Riferimenti:
SG PF 01

