



SPECIFICA TECNICA PRODOTTO FINITO

FORMATO: 54 GNOCCHI
MARCHIO: AGNESI

ST PF 449-02
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)
SPESORE	mm	1,20 \pm 0,10
LARGHEZZA	mm	16 \pm 1
LUNGHEZZA	mm	24 \pm 1
N° LOBI	N°	3

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 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 1
PASTA DEFORMATA	% p.p.	assente – max 5
PASTA MISCHIATA	% p.p.	assente - max 2
PASTA ROTTA	% p.p.	assente – max 5

TMC: 36 mesi

Riferimenti:
SG PF 01

