



# SPECIFICA TECNICA PRODOTTO FINITO

ST PF 462-02  
Pagina 1 di 1

FORMATO: 56 ELICHE  
MARCHIO: AGNESI (CLUB)

RICERCA & SVILUPPO		ASSICURAZIONE QUALITÀ	
Data: 11/07/2007	Firma: 	Data: 11/07/2007	Firma: 

**INGREDIENTI:** semola di grano duro (normale).

## CARATTERISTICHE FISICHE

PARAMETRO	UNITÀ DI MISURA	STANDARD (RIFERIMENTO $\pm$ TOLLERANZA; SU 30 MISURE)
SPESSORE	mm	1.15 $\pm$ 0.05
DIAMETRO	mm	6.5 $\pm$ 0.5
LUNGHEZZA	mm	38 $\pm$ 5
N° PRINCIPI	n°	2
PASSO	mm	5 $\pm$ 1

## 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.	> 12.0
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	7
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 ACCETTABILITÀ
BOTTATURA	% p.p.	assente
PASTA ROTTA	% p.p.	assente - max 5
PASTA DEFORMATA	% p.p.	assente - max 10
PASTA MISCHIATA	% p.p.	assente - max 2

**TMC:** 36 mesi

Riferimenti:

**SG PF 01**

