



# SPECIFICA TECNICA PRODOTTO FINITO

FORMATO: 57 CANESTRINI  
MARCHIO: AGNESI

ST PF 28-02  
Pagina 1 di 1

RICERCA & SVILUPPO		ASSICURAZIONE QUALITÀ	
Data: 12/06/2007	Firma: 	Data: 12/06/2007	Firma: 

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

## CARATTERISTICHE FISICHE

PARAMETRO	UNITÀ DI MISURA	STANDARD (RIFERIMENTO $\pm$ TOLLERANZA; SU 30 MISURE)
SPESSORE	mm	$1.00 \pm 0.10$
LARGHEZZA	mm	$8.5 \pm 0.3$
LUNGHEZZA	mm	$18.5 \pm 0.3$
N° DENTI	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	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 - max 1
PASTA MISCHIATA	% p.p.	assente - max 2

**TMC:** 36 mesi

Riferimenti:  
SG PF 01

