



SPECIFICA TECNICA PRODOTTO FINITO

ST PF 467-01
Pagina 1 di 1PRODOTTO FINITO: 60 CRAVATTINE
MARCHIO: AGNESI (CLUB)**RICERCA & SVILUPPO****ASSICURAZIONE QUALITÀ**

Data: 18/05/2006

Firma:

Data: 18/05/2006

Firma:

INGREDIENTI RICETTA: 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
LARGHEZZA	mm	20 \pm 0,5
LUNGHEZZA	mm	32 \pm 0,5
N° DENTI	N°	7

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	8
ALTRE CARATTERISTICHE DELLA PASTA	Pasta di aspetto liscio stampato. 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 ROTTA	% p.p.	assente - max 5
PASTA DEFORMATA	% p.p.	assente - max 5
PASTA MISCHIATA	% p.p.	assente - max 2
PIZZICO APERTO	% p.p.	assente - max 10

TMC: 36 mesi

Riferimenti:

SG PF 01