



SPECIFICA TECNICA PRODOTTO FINITO

FORMATO: 61 FARFALLE
MARCHIO: AGNESI

ST PF 453-02
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	mm	1,20 \pm 0,05
LARGHEZZA	mm	30 \pm 2
LUNGHEZZA	mm	42 \pm 2
N° DENTI	N°	50

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 liscio e 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
PASTA ROTTA	% p.p.	assente - max 5
PASTA DEFORMATA	% p.p.	assente - max 5
PASTA MISCHIATA	% p.p.	assente - max 1
PIZZICO APERTO	% p.p.	assente - max 10

TMC: 36 mesi

Riferimenti:
SG PF 01

