



# SPECIFICA TECNICA PRODOTTO FINITO

FORMATO: 04 SPAGHETTONI  
MARCHIO: AGNESI

ST PF 151-03  
Pagina 1 di 2

RICERCA & SVILUPPO		ASSICURAZIONE QUALITÀ	
Data: 04/01/2008	Firma: 	Data: 04/01/2008	Firma: 

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

## CARATTERISTICHE FISICHE

PARAMETRO	UNITÀ DI MISURA	STANDARD (RIFERIMENTO $\pm$ TOLLERANZA)
DIAMETRO	mm	2.05 $\pm$ 0.03
LUNGHEZZA	mm	260 $\pm$ 5
COLORE (MINOLTA 310) LETTURA DIRETTA	Indice L	60 $\pm$ 3
	Indice a	5.5 $\pm$ 2
	Indice b	45 $\pm$ 3

## 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.	$\geq$ 12.5
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
TEST DI COTTURA AMMASSAMENTO PATINOSITÀ NERVO	Assaggio (3 min dalla scolatura)	La pasta non deve ammassarsi nel piatto; deve avere una ridotta patinosità superficiale; deve avere una consistenza al 'dente'.
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. Le punte scure sono ammesse fino a N° 3 per pezzo, se hanno dimensioni >0.6 mm e <1.3mm.	

## DIFETTOSITA'

PARAMETRO	UNITÀ DI MISURA	STANDARD – LIMITE DI ACETTABILITÀ
BOTTATURA	% p.p.	assente
PASTA ROTTA: SFRIDI $\leq$ 17 cm	% p.p.	assente - max 3
PASTA MISCHIATA	% p.p.	assente
PRESENZA DI CURVE	% p.p.	assente - max 1
PASTA ATTACCATA	% p.p.	assente - max 1

**TMC:** 36 mesi

Riferimenti:





# SPECIFICA TECNICA PRODOTTO FINITO

FORMATO: 04 SPAGHETTONI  
MARCHIO: AGNESI

ST PF 151-03  
Pagina 2 di 2

**SG PF 01**