

	Specifica Tecnica Brand La Molisana Bio	Mod. STP 06/10/2021 Pagina 1
	Tipologia: Pasta di semola di grano duro biologico	20 Penne rigate

20 Penne rigate

Caratteristiche fisiche:

Prodotto ottenuto dalla trafilazione e conseguente essiccamento di un impasto preparato esclusivamente con Semola biologica ed acqua.

Ingredienti: 100% semola biologica

Paese di coltivazione del grano: Italia

Paese di molitura: Italia

Parametro	Valore Target	Valore minimo	Valore massimo
- Lunghezza (mm)	47.00	44.00	50.00
- Diametro (mm)	8.00	7.95	8.05
- Spessore soprarigo (mm)	1.45	1.42	1.50
- Spessore sottrarigo (mm)	1.20	1.17	1.25
- Peso unitario (g)	1.40	1.30	1.60
- Numero righe	17	-	-

Caratteristiche Chimiche:

Parametro	Valore Target	Valore minimo	Valore massimo
-Umidità %	11.50	==	12.50
-Ceneri % s.s.	0.88	==	0.90
-Proteine (N x 5,7) % s.s.	11.00	10.50	==
-Tenero %	Assente	==	3
-Acidità °	==	==	4
Residui metalli pesanti:			
- Pb ppm	==	==	0.2
- Cd ppm	==	==	0.18
Residui Micotossine:			
- Aflatossine totali µg/kg	==	==	4
- Aflatossine B1 µg/kg	==	==	2
- Ocratossina A µg/kg	==	==	3
- DON µg/kg	==	==	750
- ZEA µg/kg	==	==	75
<i>Pesticidi</i>	==	==	Limiti di legge
Filth – test su 225 g			
- Frammenti insetti	Assenti	-	90
- Insetti interi	Assenti	-	Assenti
- Insetti equivalenti	Assenti	-	Assenti
- Peli di Roditori:	Assenti	-	Assenti
- OGM	Assenti	-	Assenti
-Allergeni	-Grano (glutine); -Può contenere tracce di soia e di senape;		

Caratteristiche Microbiologiche:

Parametro	Valore Target	Valore minimo	Valore massimo
- Carica microbica totale (Aerobi totali) ufc/g	1000	==	10000
- Staph. Aureus ufc/g	Assenti	==	50
- Salmonella in 25 g	Assente	==	Assente
- Coliformi fecali ufc/g	Assente	==	10
- Coliformi totali ufc/g	10	==	50
- Muffe ufc/g	50	==	100

	Specifica Tecnica Brand La Molisana Bio	Mod. STP 06/10/2021 Pagina 2
	Tipologia: Pasta di semola di grano duro biologico	20 Penne rigate

- Lieviti ufc/g	50	==	100
-----------------	----	----	-----

Caratteristiche Organolettiche:

- Sapore	Tipico di pasta di semola, pasta tenace con assenza di collosità durante la masticazione
- Odore	Tipico di pasta di semola; assenza di odori anomali
- Colore	Giallo chiaro brillante

Difettosità e tolleranze

Parametro	Valore massimo
- Pezzi Deformi (penna chiusa all'estremità)	3%

Trafila

- Codice Trafila	-
- Tipo	Teflon

Tempi di cottura e shelf life

- Tempo di cottura pack min	11
- Tempo di precottura pack, min	5½
- Shelf-life mesi	36

