


		SCHEDA TECNICA PRODOTTI		RILASCIATO DA: CONTROLLO QUALITA' DATA: 22-02-2016	
				APPROVATO DA: RESPONSABILE CONTROLLO QUALITA'	
		FORMATO: PENNE RIGATE		INGREDIENTI: SEMOLA DI GRANO DURO, ACQUA	
		CODICE FORMATO: 41		PER PASTA CON AGGIUNTA DI ALTRI INGREDIENTI ELENCARE INGREDIENTI E DOSI	
		TRAFILA N°41 <input type="checkbox"/> BRONZO <input checked="" type="checkbox"/> X TEFLON			
		CARATTERISTICHE COMMERCIALI			
		TEMPO DI COTTURA	10 min	UMIDITA'	MAX 12,50 %
		COLORE	Giallo ambrato proprio della semola	PROTEINE	Su cento parti di sostanza secca MIN 12,00 % (azoto x5,70)
		ROTTURE	Max 5%	CENERI	Su cento parti di sostanza secca MAX 0,90 %
		FORMATI ESTRANEI	Max 0,5%	ACIDITA' *	MAX 4,00 °
		BOTTATURA	Max 5%	GRANO TENERO	MAX 3%
		PEZZI DEFORMATI	Max 5%	METALLI PESANTI	
		MARCHIO	Val Potenza	Cadmio	0.1 ppm
DIMENSIONI (mm/100)		PESO NETTO	500 g	Piombo	0.1 ppm
DIAMETRO	980±50 <th>TARA</th> <td>6 g <th colspan="2" rowspan="3">CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</th> </td>	TARA	6 g <th colspan="2" rowspan="3">CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</th>	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
LUNGHEZZA	4400±100	TIPO CONFEZIONE	Cuscino		
NUMERO RIGHE	24	FASCIA	416		
SPESSORE SOPRA RIGA	150±5	PASSO DI TAGLIO	250	CARICA TOTALE MESOFILA	Max 50.000 ufc/g
SPESSORE TRA RIGA	120±5	EAN CONFEZIONE	8033315321401	ENTEROBATTERI TOTALI	Max 10 ufc/g
VALORI NUTRIZIONALI x100 g		TIPO SCATOLA	Cartone 20 x 500g	STAPHILOCOCCUS COAGULASI +	Max 10 ufc/g
VALORE ENERGETICO	354 Kcal	EAN SCATOLA	/	SALMONELLA	Absent in 25 g
	1500 Kjoul	BANCALIZZAZIONE	7 CARTONI X 6 STRATI	MUFFE	Max 300 ufc/g
GRASSI	1.3 g	TIPO BANCALE	EPAL	LIEVITI	Max 300 ufc/g
Di cui A. grassi saturi	0.3 g	SHELF LIFE	36 mesi	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
CARBOIDRATI	73 g	TIMBRO E FIRMA			
Di cui Zuccheri	0.3 g				
PROTEINE	12,0 g			ODORE :	odore tipico di grano duro
SODIO	0.003 g			SAPORE :	tipico di grano
				SUPERFICIE :	resistente non collosa
				STRUTTURA :	elastica non gommosa
				CONSERVAZIONE: IN LUOGO PULITO, FRESCO E MODERATAMENTE ASCIUTTO LIBERO DA ODORI E NON SOTTOPOSTO A LUCE DIRETTA (BETWEEN 8-28 ° C/ 50-75 % UR) Prodotto in uno stabilimento che produce anche pasta all'uovo.	
FILTH TEST: MAX 20 RESIDUI IN 250g ASSENZA DI PELI ED ESCREMENTI DEI RODITORI					
* grado di acidita' e' espresso dal numero di centimetri cubici di soluzione alcalina normale occorrente per neutralizzare 100 grammi di sostanza secca					