

SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO (3.11)

Vers.03 03/2018

PRODOTTO	PASTA FRESCA E GNOCCHI
Ingredienti	Farine di grano tenero tipo "00"
Impiego	Consigliato per la produzione di pasta fresca e gnocchi
Modalità d'uso	Ottime performance sia per impasti manuali, che per impasti realizzati in breve tempo con impastatrici industriali. Può essere utilizzata anche in miscela con semole e semolati, ottenendo una maggiore resistenza alla cottura, nonché realizzare prodotti dalla superficie rugosa in grado di trattenere meglio i condimenti.
Confezione	5 Kg e 25Kg
Imballo	Sacchi in multistrato a valvola in carta e polietilene per alimenti
Lotto ed EAN13	Identificati sulla confezione d'imballo
Scadenza	6 mesi dalla macinazione
Allergeni	Glutine
Conservazione	In luogo fresco, areato e asciutto evitando l'esposizione diretta ai raggi solari

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (Valori medi per100g di prodotto edibile)

Parametro	Valore	Tolleranza	U.M.	
PARTE EDIBILE		100		
ENERGIA	340		Kcal	
ACQUA	15.5	max	g	
CARBOIDRATI	73.5	min	g	
PROTEINE	10,5	min	g	
LIPIDI	0,5	max	g	

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE, REOLOGICHE E MICROBIOLOGICHE

	Parametro	Valore	Tolleranza	U.M.	Metodo		
CHIMICHE	Umidità	15.5	max	%	I.S.O. 712 - D.M. 27/05/85 - ICC 110 - AACC44.15.02		
	Ceneri	0.45	max	% S.S.	UNI .ISO 2171		
	Proteine (N*5.70)	10.5	min	% S.S.	D.M. 23/07/94		
	Glutine secco	8.5	min	% S.S.	ICC n.137/1		
	Falling number	300	± 50	Sec.	ISO 3093:1974		
REOLOGICHE	Alveografo di Chopin	P/L	1.30	± 0.30	AACC 54-30A, ICC 121, ISO 27971		
		W	220	± 20		(J*10 ⁻⁴)	
	Estentografo di Brabender	Energia	80	min		Cm2	ISO 5530 - 1 del 1997
		Estensibilità	140	min		mm	
	Fariografo Brabender	Assorbimento H ₂ O	55	min		%	ISO 5530 - 1 del 1997
	Stabilità	6	min	m			
MICROBIOLOGICHE	Filtro test	frammenti insetti	25	max	n°/ 50 g	G.U.18/8/94 ; D.M. 12/01/99 suppl. 5	
		pei di roditori	assenti	max	n°/ 50 g		
	Carica batterica totale	10 ⁶	max	(UFC/g)			
	Coliformi totali	<500	max	(UFC/g)	ISO 4832:2006 ; M .U. 952/1:01		
	Coliformi fecali	<500	max	(UFC/g)			
	Escherichia Coli	<500	max	(UFC/g)	M .U. 1185:00		
	Staphilococcus Aureus	10	max	(UFC/g)	ISO 6888 - 01/02/2000		
	Lieviti e Muffe	5000	max	(UFC/g)	ISO21527-2:2008		
	Salmonelle	assenti	max	(25/g)	ISO 6579 / 1993		
	MICOTOSSINE	Aflatossine totali (B1/B2/G1/G2)	4	max	µg/Kg	Reg. CE 1881/2006	
Aflatossina B1		2	max	µg/Kg			
Ocratossina A		3	max	µg/Kg			
Deossinivalenolo DON)		750	max	µg/Kg			
Zearaleone		75	max	µg/Kg			
METALLI	Piombo	0.2	max	mg/Kg	Dir. 08/03/2001		
	Cadmio	0.1	max	mg/Kg			
Altri contaminanti		Nei limiti di legge			D.M. 27/08/2004 e succ.int. e mod.; UNI-ISO 12393		
Altri riferimenti legislativi		Reg. CE n. 852/2004 e succ.int. e mod.; Reg. CE n. 178/2002					

Molino Scoppetiuolo srl C.da Maccarone n°3 – 83035 Grottaminarda (AV) Tel. 0825 446493 – Fax. 0825 446798 – www.molinoscoppetiuolo.it – Email molinoscoppetiuolo@libero.it