

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO (3.11)

Vers.05 03/2023

| | |
|-----------------|--|
| 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 | 1 kg - 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 | 12 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 | % | IS.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 | Filtth test | frammenti insetti | 25 | max | n°/ 50 g | G.U.18/8/94 ; D.M. 12/01/99 suppl. 5 |
| | | pele 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 | | |
| MICOTOSSI | 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 | | |
| META | 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 | | | | | |
| Presenza di OGM | Non contiene alcuna sostanza geneticamente modificata (NO OGM) | | | | | |

Molino Scoppettuolo srl C.da Maccarone n°3 – 83035 Grottaminarda (AV) Tel. 0825 446493 –

www.molinoscoppettuolo.it – Email molinoscoppettuolo@libero.it