

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO 16.26

Versione 1- 29/4/2024

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 – SOIA – SENAPE
Conservazione	In luogo fresco, areato e asciutto evitando l'esposizione diretta ai raggi solari

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (Valori medi per100g di prodotto edibile)

ENERGIA	339 kcal	1417 kj
GRASSI	1 g	
Di cui acidi grassi saturi	0,3 g	
CARBOIDRATI	72 g	
Di cui zuccheri	1 g	
FIBRE	1,8 g	
PROTEINE	10,5 g	
SALE	0,0 g	

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE, REOLOGICHE E MICROBIOLOGICHE

Parametro	Valore	Tolleranza	U.M.	Metodo
Umidità	15.5	max	%	UNI EN ISO 712 : 2010
Ceneri	0.45	max	% S.S.	UNI EN ISO 2171 : 210
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
Alveografo di Chopin	P/L	1.30	± 0.30	AACC 54-30A, ICC 121, ISO 27971
	W	220	± 20	
Estentografo di Brabender	Energia	80	min	ISO 5530 – 1 del 1997
	Estensibilità	140	min	
Fariografo Brabender	Assorbimento H ₂ O	55	min	ISO 5530 – 1 del 1997
	Stabilità	6	min	
Filth test	frammenti insetti	25	max	G.U.18/8/94 ; D.M. 12/01/99 suppl. 5
	pele di roditori	assenti	max	
Carica batterica totale	10 ⁵	max	(UFC/g)	UNI EN ISO 4833 -1 : 2022
Enterobatteriacee	10 ³	max	(UFC/g)	UNI EN ISO 21528 -2 : 2017
Escherichia Coli	10 ²	max	(UFC/g)	ISO 16649 -2 : 2010
Staphilococcus aureus	10 ³	max	(UFC/g)	ISO 6888 – 01/02/2000
Lieviti e Muffe	5 x 10 ³	max	(UFC/g)	ISO21527-1:2008
Salmonelle	assenti	max	(25/g)	UNI EN ISO 6579 -1 : 2020
LIMITI DI LEGGE				
Aflatossine totali (B1/B2/G1/G2)	4	max	µg/Kg	Reg. UE 2023 / 915
Aflatossina B1	2	max	µg/Kg	
Ocratossina A	3	max	µg/Kg	
Deossinivalenolo (DON)	750	max	µg/Kg	
Zearaleone	75	max	µg/Kg	
Piombo	0.2	max	mg/Kg	
Cadmio	0.1	max	mg/Kg	
Presenza di OGM	(NO OGM)			