



S.S. 87 Km 22+200 – 81020 CAPODRISE (CE) - tel +39 0823 820228 - fax +39 0823 820061  
 e-mail : [info@pastificiopallante.it](mailto:info@pastificiopallante.it) - web site: [www.pastificiopallante.it](http://www.pastificiopallante.it)

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

VALORI NUTRIZIONALI MEDI SU 100 gr. DI PRODOTTO	
VALORE ENERGETICO	Kcal 340 KJ 1420
PROTEINE	Min. 11,8 gr
CARBOIDRATI	71 gr (di cui zuccheri: 3 gr)
GRASSI	1,1 gr
Ceneri (metodo ufficiale) %	0,85-0,89

**Umidità max (%) (metodica ufficiale):** 12,5  
**Presenza di sfarinati di grano tenero:** nulla

FILTH TEST	
Determinazione delle impurità solide leggere di origine animale o di altra origine (light filth-test) nella pasta alimentare (225 g). Riferimento AOAC 969.41 Ed 18	
Insetti Interi o equivalenti	Assenti
Uova	Assenti
UIF (Frammenti non identificati)	<20
IIF (Frammenti identificati)	<10
Scaglie	Assenti
Acari e Aracnoidi	Assenti
Altri materiali estranei	Assenti
Fibre naturali o sintetiche	Assenti
Frammenti idi Penne, piume, barbule	Assenti

INDAGINI BATTEREOLOGICHE		
PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	RISULTATO MEDIO
Conta batterica totale a 37°C	u.f.c./g	<500
Coliformi Totali	u.f.c./g	<10
Escherichia Coli	u.f.c./g	<10
Lieviti e muffe	u.f.c./g	<100
Clostridi Solfito riduttori	u.f.c./g	<10
Stafil. Coag. Positivi	u.f.c./g	<10
Bacillus Cereus	u.f.c./g	<10
Salmonella spp.	25 g	ASSENTI



S.S. 87 Km 22+200 – 81020 CAPODRISE (CE) - tel +39 0823 820228 - fax +39 0823 820061

e-mail : [info@pastificiopallante.it](mailto:info@pastificiopallante.it) - web site: [www.pastificiopallante.it](http://www.pastificiopallante.it)

#### VALORI MEDI SULLA TIPOLOGIA DI ACQUA UTILIZZATA PER PASTIFICAZIONE

Caratteri fisici ed organolettici	Incolore e inodore
Temperatura dell'acqua	18 °C
Cloro residuo libero	0,1 mg/mL
pH	7,2
Conducibilità elettrica specifica 20°C	700 µS/cm
Cloruri in Cl	39 mg/mL
Torbidibilità in SiO <sub>2</sub>	assente
Ossidabilità	0,9 mg/mL
Calcio Ca	86 mg/mL
Ammonio NH <sub>4</sub>	assente
Nitrito	assente
Nitrato NO <sub>3</sub>	39 mg/mL
Durezza totale in gradi francesi	20
Residuo fisso a 180 °C	490 mg/mL
Solfati in SO <sub>4</sub>	65 mg/mL
Ferro Fe	assente
Fosforo Totale	0,1 mg/mL
Sodio Na	58 mg/mL
Cadmio	assente
Piombo	assente
Fluoro	assente
Manganese	/
Magnesio	/
Rame	/
Zinco	/
Nichel	/
Idrogeno solforato	/
Tensioattivi Anionici	/

#### COLORE MEDIO PRODOTTO

PASTA CORTA		PASTA LUNGA
L	80	Min. 56
A	-1.5	Max +2
B	+21.53	Min + 38