
Paste fainoase barila 500g

I.D.: 95534809

Data publicarii	01.04.24	Coduri CPV	15850000-1
-----------------	----------	------------	------------

Pretul estimativ: 2.200,00 RON - 2.200,00 RON

Descriere: Pastele fainoase se obtinute din faina de grau dur, apa si sare (cu sau fara oua) fara aditivi. Proprietati organoleptice: Aspect: suprafata neteda, fara urme de faina neframantata, translucide, in ruptura, cu aspect sticlos, fara fisuri, dimensiuni uniforme Culoare: galbenaurie, uniforma. Miros si gust: caracteristic, fara miros si gust strain, fara scrasnet la masticatie. Corpuri straine : lipsa Infestare : lipsa Deformare : maxim 4 % Sfaramaturi : maxim 6 % Proprietati fizico-chimice: - Umiditate, % max.13 - Aciditate, grade , max. 3,5 - 4 - Continut de proteina bruta raportat la substanta uscata min. 13,5% Pastele fainoase fierte in apa trebuie sa fie elastice, sa nu se lipeasca intre ele, sa nu formeze cocoloase si sa nu aiba miros sau gust strain. Prin fierbere pastele fainoase trebuie sa-si mareasca volumul de minim 4 ori. Apa in care s-au fiert pastele fainoase poate fi slab opalescenta , dar fara sediment. Nu se admit paste fainoase mucegaite, acrite, rancede, infestate cu insecte sau atacata de rozatoare
