



DPC 075 – Pasta di Gragnano IGP

Riscontro diretto delle caratteristiche del prodotto idoneo, secondo paragrafo 6.4.3 del DPC075 e Art. 2 Disciplinare di produzione Pasta di Gragnano IGP

Data _____

Controllo relativo al mese di _____

AZIENDA _____

NUMERO LOTTO _____

DIMENSIONI DEL LOTTO _____

Caratteristiche fisiche	Conforme	Non Conforme	Note
aspetto esterno: omogeneo senza macchie bianche o nere; assenza di bolle d'aria, di fessure o tagli, di muffe, larve o parassiti e di corpi estranei			
sezione di frattura: vitrea			
colore: giallo paglierino			
rugosità: presente quale caratteristica dell'uso delle trafile in bronzo			
Caratteristiche alla cottura			
consistenza: soda ed elastica			
omogeneità della cottura: uniforme			
tenuta di cottura: buona e lunga			
collosità: assente o impercettibile			
Caratteristiche organolettiche			
sapore: sapido con gusto deciso di grano duro			
odore: di grano maturo			

Firma addetto _____