

INDUSTRIA ALIMENTARE FERRARO S.R.L. Mussolente (VI)	SPECIFICA	SIGLA: S/PRO/83 PO/PCS/06	ED: 01 REV: 04 DATA : 09/06/2021
TITOLO: DRY FILLED PASTA WITH MEAT FILLING / PASTA RIPIENA SECCA CON RIPIENO ALLA CARNE (standard)		PAGINA 1 DI 5	

DESCRIPTION OF PACKAGING / DESCRIZIONE DELL'IMBALLAGGIO:

Plastic bag. / *sacchetti di plastica.*

DESCRIPTION OF PRODUCT / DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

- **Colour:** straw - yellow typical of dry egg pasta; / **Colore:** giallo paglierino tipico della pasta secca all'uovo;
- **Aroma:** typical fragrance; / **Aroma:** aroma caratteristico;
- **Size, Thickness and % of filling:** / **Dimensione, spessore e % di ripieno:**

	TORTELLINI	RAVIOLI
SIZE cm	(2.0 x 2.0 x 1.0) +/- 0.2	(2.3 x 2.0 x 0.7) +/- 0.2
THICKNESS PASTA mm	0.90 +/- 0.1	0.90 +/- 0.1
FILLING % (fresh product)	28 +/- 3	28 +/- 3
FILLING % (dry product)	> 23%	> 23%
WEIGHT 100 PIECES g	150 +/- 6	130 +/- 6

COOKING INSTRUCTION / METODO DI COTTURA:

Cooked for 14 minutes in boiling salted water and wait 2-3 minutes before drain. The product appears resisting and elastic, keeping its original shape, leaving the fork without residues.

Cuocere il prodotto per 14 minuti in acqua bollente e salata ed aspettare 2-3 minuti prima di scolarlo. Il prodotto appare resistente ed elastico, mantiene la sua forma originale, lasciando la forchetta senza residui.

STORAGE / CONSERVAZIONE:

It is advisable to keep the product in a dry place at ambient temperature and away from the light.

Si consiglia di conservare il prodotto in un luogo asciutto a temperatura ambiente e al riparo dalla luce.

SHELF LIFE:

When correctly preserved the product retains its qualitative characteristics for a period of 14 months since the date of production.

Se correttamente conservato il prodotto mantiene le caratteristiche qualitative per un periodo di 14 mesi dalla data di produzione.

09/06/2021	Ed.1 R04	Revisione tabella allergeni	R&D	R&D	RAQ
16/04/2019	Ed.1 R03	Revisione tabella nutrizionale	R&D	R&D	RAQ
20/03/2019	Ed.1 R02	Cambio dichiarazione ingredienti	R&D	R&D	RAQ
18/05/2017	Ed. 1 R 01	Controllo triennale specifica	R&D	R&D	RAQ
Data Rev.	Rev. N°	Oggetto della revisione	Redazione	Verifica	Approvazione

INDUSTRIA ALIMENTARE FERRARO S.R.L. Mussolente (VI)	SPECIFICA	SIGLA: S/PRO/83 PO/PCS/06	ED: 01 REV: 04 DATA : 09/06/2021
TITOLO: DRY FILLED PASTA WITH MEAT FILLING / PASTA RIPIENA SECCA CON RIPIENO ALLA CARNE (standard)		PAGINA 2 DI 5	

SALE DENOMINATION AND INGREDIENTS DECLARATION / DENOMINAZIONE DI VENDITA E DICHIARAZIONE

INGREDIENTI:

(in accordance with EU Reg. 1169/2011) / (in accordo con il Reg. EU 1169/2011)

Egg pasta with meat filling.

Ingredients = egg pasta 72% [durum **wheat** semolina, **egg** 19,4% in the pasta and 13,9% in the finished product], filling 28% {breadcrumbs (soft **wheat** flour, water, brewer's yeast, salt), pork lard, pork meat prepared 12,3% in the filling [pork meat 95% (3,2% in the finished product), salt, dextrose, spices, flavoring, sugar], salt, beef meat prepared 2,8% in the filling [beef meat 95% (0,7% in the finished product), salt, dextrose, flavouring], flavouring, spices, yeast extract, aromatic herbs, Grana Padano cheese AOP (**milk**, salt, rennet, preservative: lysozyme from **egg**), vegetable fibre, skim **milk** powder}.

Pasta all'uovo con ripieno di carne.

Ingredienti = pasta all'uovo 72% [semola di **grano** duro, **uova** 19,4% nella pasta e 13,9% nel prodotto finito], ripieno 28% {pangrattato (farina di **grano** tenero "tipo 0", acqua, lievito di birra, sale), strutto suino, preparato di carne suina 12,3% nel ripieno [carne di suino 95% (3,2% nel prodotto finito), sale, destrosio, spezie, aromi, zucchero], sale, preparato di carne bovina 2,8% nel ripieno [carne di bovino 95% (0,7% nel prodotto finito), sale, destrosio, aromi], aromi, spezie, estratto di lievito, erbe aromatiche, formaggio Grana Padano DOP (**latte**, sale, caglio, conservante: lisozima da **uovo**), fibra vegetale, **latte** scremato in polvere}.

FERRARO RECIPE / RICETTA FERRARO: R/RIC/119

INGREDIENTS (on fresh product) / INGREDIENTI (sul prodotto fresco):

EGG PASTA 72% / PASTA ALL'UOVO 72%

- Durum **wheat** semolina / Semola di **grano** duro;
- **Egg** 16,2% / **Uova** 16,2%;
- Water / Acqua;

FILLING 28% / RIPIENO 28%

- Breadcrumbs (flour of soft **wheat**, water, brewer's yeast, salt) / Pangrattato (farina di **grano** tenero "tipo 0", acqua, lievito di birra, sale);
- Water / Acqua;
- Pork lard / Strutto suino;
- Pork meat prepared 10,3% (pork meat 95% salt, dextrose, spices, flavoring, sugar) / Preparato di carne suina 10,3% (carne di suino 95%, sale, destrosio, spezie, aromi, zucchero);
- Salt / Sale;
- beef meat prepared 2,4% (beef meat 95%, salt, dextrose, flavouring) / preparato di carne bovina 2,4% (carne di bovino 95%, sale, destrosio, aromi);
- Flavourings / Aromi;
- Spices / Spezie;
- Yeast extract / Estratto di lievito;
- Aromatic herbs / Erbe aromatiche;
- Grana Padano cheese (**milk**, salt, rennet, preservative: lysozyme from **egg**); / Formaggio Grana Padano (**latte**, sale, caglio, conservante: lisozima da **uovo**);
- Vegetable fibre / Fibra vegetale;
- Skim **milk** powder / **Latte** scremato in polvere.

ALLERGENS CONTAINED / ALLERGENI CONTENUTI:

- WHEAT (it contains gluten) / GRANO (contiene glutine),
- MILK AND DERIVATES / LATTE E DERIVATI,
- EGG / UOVA.
- **MAY CONTAIN SOYA / PUO' CONTENERE SOIA.**

Redatto da:	R&D	Verificato da:	R&D	Approvato da:	RAQ
-------------	-----	----------------	-----	---------------	-----

INDUSTRIA ALIMENTARE FERRARO S.R.L. Mussolente (VI)	SPECIFICA	SIGLA: S/PRO/83 PO/PCS/06	ED: 01 REV: 04 DATA : 09/06/2021
TITOLO: DRY FILLED PASTA WITH MEAT FILLING / PASTA RIPIENA SECCA CON RIPIENO ALLA CARNE (standard)		PAGINA 3 DI 5	

CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTIC / CARATTERISTICHE CHIMICHE - FISICHE:

PARAMETER PARAMETRI	U.M. U.M.	GUIDE VALUE (STANDARD) VALORE GUIDA (STANDARD)	MIN. MINIMO	MAX MASSIMO
Humidity / Umidità	%	11.50	/	12.50
Protein (Nx 6.25) / Proteine (Nx 6.25)	%	14.00	12.00	16.00
Fat / Grassi	%	8.00	6.00	10.00
Water activity (Aw) / Attività dell'acqua (Aw)		0.65	/	0.70
Disfiguration / Deformazione	%	3.00	/	10.00
Crumbs / Briciole	%	0.15	/	0.50

MICOTOXIN RESIDUE / RESIDUO MICOTOSSINE

Aflatoxin M1 / Aflatossina M1	ppt < 50
Aflatoxin B1 / Aflatossina B1	ug/kg < 2
Aflatoxin B1 + B2 + G1 + G2 / Aflatossina B1 + B2 + G1 + G2	ug/kg < 4
Ocratoxin A / Ocratossina A	ug/kg < 3
Zearalenone	ug/kg < 100
Deoxinivalenol / Deossinivalenolo (DON)	ug/kg < 500

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS / CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE: (*1) = these limits are in accordance with current laws
/ Questi limiti sono in accordo con la legge vigente.

PARAMETER PARAMETRO	U.M. U.M.	GUIDE VALUE (STANDARD) VALORE GUIDA (STANDARD)	MIN. MINIMO	MAX MASSIMO
TVC / Carica batterica totale	ufc/g	10.000	/	4 = < 100.000 1 = < 1.000.000
Coliform / Coliformi	ufc/g	<10	/	100
Enterobacter / Enterobatteri	ufc/g	<10	/	100
Escherichia Coli	ufc/g	<10	/	10
Staphylococcus aureus / Stafilococco aureo	ufc/g	<10	/	3 = < 100 2 = < 1.000
Bacillus Cereus	ufc/g	<10	/	1.000
Clostridium perfringens	ufc/g	<10	/	4 = < 100 1 = < 1.000
Salmonelle / Salmonella	ufc/25g	Absent / Assente	/	Absent / Assente
Listeria monocytogenes	ufc/25g	Absent / Assente	/	4 = < 11 ufc/g 1 = < 110 ufc/g
Mould / Muffe	ufc/g	500	/	1.000
Yeast / Lieviti	ufc/g	500	/	1.000

Redatto da:	R&D	Verificato da:	R&D	Approvato da:	RAQ
-------------	-----	----------------	-----	---------------	-----

INDUSTRIA ALIMENTARE FERRARO S.R.L. Mussolente (VI)	SPECIFICA	SIGLA: S/PRO/83 PO/PCS/06	ED: 01 REV: 04 DATA: 09/06/2021
TITOLO: DRY FILLED PASTA WITH MEAT FILLING / PASTA RIPIENA SECCA CON RIPIENO ALLA CARNE (standard)		PAGINA 4 DI 5	

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES: / VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per 100 g of product) / (per 100 g di prodotto)

Tabella nutrizionale g/100g / Nutritional information g/100g		g per 100 g prodotto non cotto (valori medi) / g per 100g uncooked product (average)	
Valore energetico kJ / <i>Energy value kJ</i>		1626	
Valore energetico kcal / <i>Energy kcal</i>		385	
Grassi / <i>Fat</i>		8,0	
		Saturi / saturated	3,0
		Insaturi / unsaturated	3,7
		Polinsaturi / polyunsaturated	1,3
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>		63	
		Zuccheri / <i>Sugar</i>	1,4
Fibre/ <i>Fiber</i>		2,6	
Proteine / <i>Protein</i>		14	
Sodio / <i>Sodium</i>		0,60	
Sale / <i>Salt</i>		1,5	
Valori di GDA / GDA values			
Porzione / <i>Portion (g)</i>		62.5 (4 portion in 250g / 4 porzioni in 250g)	
Parametri / <i>Parameters</i>	per 100 g o 100 ml	per porzione / per portion	% R.I. apportata per porzione / R.I. % per portion
Energia / <i>Energy (kJ)</i>	1626	1008	
Energia / <i>Energy (kcal)</i>	385	239	11,9
Grassi / <i>Fat (g)</i>	8,0	5,0	7,1
Grassi saturi / <i>saturated (g)</i>	3,0	1,9	9,3
Carboidrati / <i>Carbohydrates (g)</i>	63	39,1	15,0
Zuccheri / <i>Sugar (g)</i>	1,4	0,9	1,0
Fibre/ <i>Fiber (g)</i>	2,6	1,6	6,4
Proteine / <i>Protein (g)</i>	14	8,7	17,4
Sodio / <i>Sodium (g)</i>	0,60	0,37	15,5
Sale / <i>Salt (g)</i>	1,5	0,93	15,5

Redatto da:	R&D	Verificato da:	R&D	Approvato da:	RAQ
-------------	-----	----------------	-----	---------------	-----

INDUSTRIA ALIMENTARE FERRARO S.R.L. Mussolente (VI)	SPECIFICA	SIGLA: S/PRO/83 PO/PCS/06	ED: 01 REV: 04 DATA : 09/06/2021
TITOLO: DRY FILLED PASTA WITH MEAT FILLING / PASTA RIPIENA SECCA CON RIPIENO ALLA CARNE (standard)		PAGINA 5 DI 5	

SENSITIVE CONTENT: / STATO ALLERGENI E SOSTANZE CHE GENERANO INTOLLERANZA:

<u>Allergen content / Allergeni contenuti</u>	Present in the supplied product (according to recipe) <i>Presente nel prodotto fornito (in accordo con la ricetta)</i>	Used on the same line <i>Usato nella stessa linea</i>	Used on the same site <i>Usato nello stesso sito produttivo</i>	Comment / Commenti
1. Cereals containing gluten , namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof	YES / <i>SI</i>	YES / <i>SI</i>	YES / <i>SI</i>	
2. Crustaceans and products thereof	NO	NO	NO	
3. Eggs and products thereof	YES / <i>SI</i>	YES / <i>SI</i>	YES / <i>SI</i>	
4. Fish and products thereof	NO	NO	YES / <i>SI</i>	
5. Peanuts and products thereof	NO	NO	NO	
6. Soybeans and products thereof	Cross contamination	NO	NO	Cross contamination in raw materials
7. Milk and products thereof (including lactose)	YES / <i>SI</i>	YES / <i>SI</i>	YES / <i>SI</i>	
8. Nuts , namely: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin	NO	NO	NO	
9. Celery and products thereof	NO	NO	YES / <i>SI</i>	
10. Mustard and products thereof	NO	NO	NO	
11. Sesame seeds and products thereof	NO	NO	NO	
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO ₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers	NO	NO	YES / <i>SI</i>	
13. Lupin and products thereof	NO	NO	NO	
14. Molluscs and products thereof	NO	NO	NO	