

INDUSTRIA ALIMENTARE FERRARO S.R.L. Mussolente (VI)	SPECIFIC	SIGLA: S/PRO/07 PO/PCS/06	ED: 01 REV: 03 DATA: 13/01/2020
TITLE: LASAGNE ALL'UOVO / EGG LASAGNE		PAGINA 1 DI 4	

Descrizione / Description	Astuccio (500g); confezioni catering inserite in un sacchetto di plastica in cartone (diverso peso). / <i>Box (500g)- Catering packs placed in a plastic bag covered with carboard.</i>
----------------------------------	--

Caratteristiche organolettiche / Organoleptic Characteristics	
Colore / <i>Colour</i>	Tipico colore di uovo / <i>Typical colour egg</i>
Consistenza / <i>Texture:</i>	Al dente / " <i>Al dente</i> "
Sapore / <i>Flavor</i>	Tipico di uova / <i>Typical egg</i>

Misure dimensionali*/ Dimensional measures *	Lasagne Lamine
Lunghezza/ <i>Length</i>	185+/-10 mm
Larghezza/ <i>Width</i>	80 +/- 5 mm
Spessore/ <i>Thickness</i>	1.00 +/- 0.10 mm

Ingredienti / Ingredients	%	Origine degli ingredienti / Origin of ingredients
Semola di grano duro / <i>Durum wheat semolina</i>		Grano: EU e non EU Paese di molitura del grano: ITALIA Semola: ITALIA
Uova / <i>Whole egg</i>	20%	EU / Europe

Ingredienti: semola di **grano** duro, **uova** 20%. Può contenere **soia**.
Ingredients: durum **wheat** semolina, **egg** 20%. May contain **soybeans**.

Paese di produzione / Country of manufacture	Prodotto e confezionato in Italia / <i>Manufactured and packed in Italy</i>
---	---

Tempo di cottura / Cooking time	Le lasagne non necessitano la precottura, porre le lasagne assemblate con le salse in forno a 200 °C per 20 minuti minimo. / <i>The lasagne don't need to precook, place the lasagne with sauce in oven at 200 °C for 20 minutes minimum.</i>
--	---

Linee guida per la cottura in acqua / Guidelines for cooking in water	Aggiungere la pasta in una pentola con acqua salata in ebollizione. Cuocere per 6 minuti. Scolare bene. / <i>Add the pasta in a pot with boiling salted water. Cook 6 minutes. Drain well.</i>
--	--

Istruzioni per la codifica / Instructions for coding	Si fa riferimento alle specifiche di confezionamento / <i>Refers to the packaging specification</i>
---	---

16/10/2017	ED 01 R 02	Introduzione rischio cross contamination soia	R&D	R&D	RAQ
13/01/2020	ED 01 R 03	Revisione triennale	R&D	R&D	RAQ
Data Rev.	Rev. N°	Oggetto della revisione	Redazione	Verifica	Approvazione

INDUSTRIA ALIMENTARE FERRARO S.R.L. Mussolente (VI)	SPECIFIC	SIGLA: S/PRO/07 PO/PCS/06	ED: 01 REV: 03 DATA: 13/01/2020
TITLE: LASAGNE ALL'UOVO / EGG LASAGNE		PAGINA 2 DI 4	

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 Kcal / Energy kcal			366
Valore energetico Kj / Energy value kj			1550
Grassi / Fat			3,4
	Saturi / saturated		1,0
	Insaturi / unsaturated		1,5
	Polinsaturi / polyunsaturated		0,9
Carboidrati / Carbohydrates			69
	Zuccheri / Sugar		3,0
Proteine / Protein			13,5
Fibre/ Fiber			2,70
Sodio / Sodium			0,03
Sale / Salt			0.08
Valori di GDA / GDA values			
Porzione / Portion (g)			63,0
Parametri / Parameters	per 100 g o 100 ml	per porzione / per portion	% GDA apportata per porzione / GDA % per portion
Valore energetico / Energy (kcal)	366	230,6	11,5
Grassi / Fat (g)	3,40	2,1	3,1
grassi saturi / Saturated fat (g)	1,00	0,6	3,2
Carboidrati / Carbohydrates (g)	69	43,5	16,7
Zuccheri / Sugar (g)	3,00	1,9	2,1
Proteine / Protein (g)	13,50	8,5	17,0
Fibra / Fiber (g)	2,70	1,7	6,8
Sodio / Sodium (g)	0,03	0,019	0,8
Sale / Salt (g)	0,08	0,05	0,8

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

INDUSTRIA ALIMENTARE FERRARO S.R.L. Mussolente (VI)	SPECIFIC	SIGLA: S/PRO/07 PO/PCS/06	ED: 01 REV: 03 DATA: 13/01/2020
TITLE: LASAGNE ALL'UOVO / EGG LASAGNE		PAGINA 3 DI 4	

Allergen content / <i>Allergeni contenuti</i>	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 / <i>Commenti</i>
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)	NO	NO	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	

Caratteristiche microbiologiche sul prodotto finito / <i>Microbiological characteristics of the finished product</i>			
Proprietà / <i>Property</i>	Target	Max	Unità / <i>Units</i>
Conta aerobica totale / <i>Total aerobic count</i>	1.000	3 = < 10.000 2 = < 1.000.000	ufc/g
Enterobacteriaceae / <i>Enterobacteriaceae</i>	<10	100	ufc/g
Muffe / <i>Moulds</i>	100	500	ufc/g
Lieviti / <i>Yeast</i>	100	500	ufc/g
B. cereus / <i>B.cereus</i>	< 50	100	ufc/g
Listeria monoc. / <i>Listeria m.</i>	Assente / <i>Absent</i>	4 = < 11 ufc/g 1 = < 110 ufc/g	ufc/25g
Salmonella / <i>Salmonella</i>	Assente / <i>Absent</i>	Assente / <i>Absent</i>	ufc/25g
S. aureus/ <i>S.aureus</i>	<10	3 = < 100 2 = < 1.000	ufc/g

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

INDUSTRIA ALIMENTARE FERRARO S.R.L. Mussolente (VI)	SPECIFIC	SIGLA: S/PRO/07 PO/PCS/06	ED: 01 REV: 03 DATA: 13/01/2020
TITLE: LASAGNE ALL'UOVO / EGG LASAGNE		PAGINA 4 DI 4	

Caratteristiche chimiche sul prodotto finito / Chemical characteristics of the finished product				
	Target	Min	Max	u.m.
Umidità / <i>Moisture</i>	10	-	12.50	%
Grassi / <i>Fats</i>	3.80	2.80	-	% s.s. / <i>d.m.</i>
Acidità / <i>Acidity</i>	4.00	-	5.00	Acidity Degree (°)
Ceneri / <i>Ash</i>	1.05	-	1.10	% s.s. / <i>d.m.</i>
Proteine / <i>Protein</i> (N*5.70)	14.00	12.50	-	% s.s. / <i>d.m.</i>
Steroli / <i>Sterols</i>	0.135	0.130	-	% s.s. / <i>d.m.</i>
Grano tenero / <i>Soft Wheat</i>	1.00	-	3.00	%

Micotossine / Mycotoxin	
	Valore / Value
Aflatossine / <i>Aflatoxin</i>	Nei limiti di legge / <i>Law limit</i>
Ocratossine A / <i>Ocratoxin A</i>	Nei limiti di legge / <i>Law limit</i>
DON / <i>DON</i>	Nei limiti di legge / <i>Law limit</i>
Zearalenone / <i>Zea</i>	Nei limiti di legge / <i>Law limit</i>

Condizioni di stoccaggio / Storage conditions (T°)	
In produzione / <i>In production</i>	Ambiente / <i>Ambient</i>
Durante il trasporto / <i>In transit</i>	Ambiente / <i>Ambient</i>
In magazzino / <i>In depot</i>	Ambiente / <i>Ambient</i>

	Data di scadenza / Best before end
Shelf-life	18 mesi dalla data di produzione in una confezione sigillata. E' raccomandato di tenerla a temperatura ambiente e via da odori forti. È consigliabile tenere il prodotto in un luogo fresco ed asciutto, via dalla luce. / <i>18 months from the date of the production in a sealed package. It is advisable to keep it into a room temperature and away from strong odors. It is advisable to keep the product in a cool, dry place, away from light.</i>

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