

INDUSTRIA ALIMENTARE FERRARO S.R.L.  Mussolente (VI)	<b>SPECIFICA</b>	SIGLA: S/PRO/01 PO/PCS/06	ED: 01 REV: 04 DATA: 29/10/2020
TITLE: TAGLIATELLE, TAGLIATELLINE, FETTUCCINE, LASAGNETTE, TAGLIOLINI, SPAGHETTI ALLA CHITARRA PAPPARDELLE ALL'UOVO		PAGINA 1 DI 5	

<b>Descrizione / Description</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Confezioni da 250gr o 500gr / <i>Packs of 250gr or 500gr</i></li> <li>• Confezioni Catering da 2 kg, costituite da un cartoncino nel cui interno è presente un sacchetto interno di polietilene / <i>Catering packs of 2 kg</i></li> </ul>
----------------------------------	---

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

<b>Misure dimensionali / Dimensional measures</b>	<b>Tagliolini</b>	<b>Spagh. Alla chitarra</b>	<b>Fettuccine</b>	<b>Tagliatelline</b>
Larghezza mm / <i>Width</i>	1,6	2,0	3,0	4,9
Spessore mm / <i>Thickness</i>	0.84+/- 0.03	1.05 +/- 0.05	0.84+/- 0.03	0.84+/- 0.03
Lunghezza pre-essiccazione / <i>Length pre-drying</i>	31-32 cm	27-29 cm	31-32 cm	31-32 cm
<b>Misure dimensionali / Dimensional measures</b>	<b>Tagliatelle</b>	<b>Lasagnette</b>	<b>Pappardelle</b>	
Larghezza mm / <i>Width</i>	6,7	12,5	16,5	
Spessore mm / <i>Thickness</i>	0.84+/- 0.03	0.84+/- 0.03	0.84+/- 0.03	
Lunghezza pre-essiccazione / <i>Length pre-drying</i>	31-32 cm	31-32 cm	31-32 cm	

<b>Ingredienti / Ingredients</b>	<b>%</b>	<b>Origine degli ingredienti / Origin of ingredients</b>
Semola di <b>grano</b> duro / <i>Durum wheat semolina</i>		Grano: EU/extra EU Paese di molitura del grano: ITALIA Semola: ITALIA
<b>Uova</b> / <i>Whole egg</i>	20%	EU
<b>IL PRODOTTO PUO' CONTENERE SOIA / THE PRODUCT MAY CONTAIN SOYA</b>		

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

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

12/12/2019	ED 01 R 03	Allergeni in stabilimento	R&D	R&D	RAQ
29/10/2020	ED 01 R 04	Tabella allergeni	R&D	R&D	RAQ
Data Rev.	Rev. N°	Oggetto della revisione	Redazione	Verifica	Approvazione

INDUSTRIA ALIMENTARE FERRARO S.R.L.  Mussolente (VI)	<b>SPECIFICA</b>	SIGLA: S/PRO/01 PO/PCS/06	ED: 01 REV: 04 DATA: 29/10/2020
TITLE: TAGLIATELLE, TAGLIATELLINE, FETTUCCINE, LASAGNETTE, TAGLIOLINI, SPAGHETTI ALLA CHITARRA PAPPARDELLE ALL'UOVO		PAGINA 2 DI 5	

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

<b>Tempo di cottura / Cooking time</b>
Tagliolini: 4-5 minuti / <i>minutes</i>
Spaghetti alla chitarra: 5-6 minuti / <i>minutes</i>
Fettuccine: 5-6 minuti / <i>minutes</i>
Tagliatelline: 5-6 minuti / <i>minutes</i>
Tagliatelle: 5-6 minuti / <i>minutes</i>
Lasagnette: 6-7 minuti / <i>minutes</i>
Pappardelle: 6-7 minuti / <i>minutes</i>

<b>Tabella nutrizionale g/100g / Nutritional information g/100g</b>	<b>g per 100 g prodotto non cotto (valori medi) / g per 100g uncooked product (average)</b>
<b>Valore energetico KJ / Energy value kj</b>	1550
<b>Valore energetico Kcal / Energy kcal</b>	366
<b>Grassi / Fat</b>	3,4
	<b>Saturi / saturated</b>
	1,0
	<b>Insaturi / unsaturated</b>
	1,5
	<b>Polinsaturi / polyunsaturated</b>
	0,9
<b>Carboidrati / Carbohydrates</b>	69
	<b>Zuccheri / Sugar</b>
	3,0
<b>Proteine / Protein</b>	13,5
<b>Fibre/ Fiber</b>	2,70
<b>Sodio / Sodium</b>	0,03
<b>Sale / Salt</b>	0.08

<b>Valori di GDA / GDA values</b>			
Porzione / Portion (g)		63,0	
<b>Parametri / Parameters</b>	<b>per 100 g o 100 ml</b>	<b>per porzione / per portion</b>	<b>% GDA apportata per porzione / GDA % per portion</b>
Valore energetico / Energy (kcal)	366	230,6	11,5
Grassi / Fat (g)	3,4	2,1	3,1
grassi saturi / Saturated fat (g)	1,0	0,6	3,2
Carboidrati / Carbohydrates (g)	69	43,5	16,7
Zuccheri / Sugar (g)	3,0	1,9	2,1
Proteine / Protein (g)	13,5	8,5	17,0
Fibra / Fiber (g)	2,7	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)	<b>SPECIFICA</b>	SIGLA: S/PRO/01 PO/PCS/06	ED: 01 REV: 04 DATA: 29/10/2020
TITLE: TAGLIATELLE, TAGLIATELLINE, FETTUCCINE, LASAGNETTE, TAGLIOLINI, SPAGHETTI ALLA CHITARRA PAPPARDELLE ALL'UOVO		PAGINA 3 DI 5	

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. <b>Cereals containing gluten</b> , 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. <b>Crustaceans</b> and products thereof	NO	NO	NO	
3. <b>Eggs</b> and products thereof	YES / <i>SI</i>	YES / <i>SI</i>	YES / <i>SI</i>	
4. <b>Fish</b> and products thereof	NO	NO	YES / <i>SI</i>	
5. <b>Peanuts</b> and products thereof	NO	NO	NO	
6. <b>Soybeans</b> and products thereof	Cross contamination	NO	NO	Cross contamination in raw materials
7. <b>Milk</b> and products thereof (including lactose)	NO	NO	YES / <i>SI</i>	
8. <b>Nuts</b> , 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. <b>Celery</b> and products thereof	NO	NO	YES / <i>SI</i>	
10. <b>Mustard</b> and products thereof	NO	NO	YES / <i>SI</i>	
11. <b>Sesame seeds</b> and products thereof	NO	NO	NO	
12. <b>Sulphur dioxide and sulphites</b> at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO <sub>2</sub> 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. <b>Lupin</b> and products thereof	NO	NO	NO	
14. <b>Molluscs</b> 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)	<b>SPECIFICA</b>	SIGLA: S/PRO/01 PO/PCS/06	ED: 01 REV: 04 DATA: 29/10/2020
TITLE: TAGLIATELLE, TAGLIATELLINE, FETTUCCINE, LASAGNETTE, TAGLIOLINI, SPAGHETTI ALLA CHITARRA PAPPARDELLE ALL'UOVO		PAGINA 4 DI 5	

<b>Caratteristiche chimiche sul prodotto finito / Chemical characteristics of the finished product</b>				
	<b>Target</b>	<b>Min</b>	<b>Max</b>	<b>u.m.</b>
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	%

<b>Micotossine / Mycotoxin</b>	
	<b>Valore / Value</b>
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>

<b>Residui di fitofarmaci / Residues of pesticides</b>	
	<b>Valore / Value</b>
Residui di fitofarmaci / <i>Residues of pesticides</i>	Nei limiti di legge / <i>Law limit</i>

<b>Metalli pesanti / Heavy metal</b>	
	<b>Valore / Value</b>
Cadmio / <i>Cadmium</i>	Nei limiti di legge / <i>Law limit</i>
Piombo / <i>Lead</i>	Nei limiti di legge / <i>Law limit</i>

<b>Informazioni alimentari / Dietary informations</b>	
Adatto per <b>Vegani</b> <i>Suitable for Vegans</i>	SI / <i>Yes</i> ..... <input type="checkbox"/> NO / <i>Not</i> ..... <input checked="" type="checkbox"/>
Adatto per <b>latto-ovo-vegetariani</b> <i>Suitable for lacto-ovo-vegetarians</i>	SI / <i>Yes</i> ..... <input checked="" type="checkbox"/> NO / <i>Not</i> ..... <input type="checkbox"/>
Adatto per <b>latto-vegetariani</b> <i>Suitable for lacto-vegetarians</i>	SI / <i>Yes</i> ..... <input type="checkbox"/> NO / <i>Not</i> ..... <input checked="" type="checkbox"/>
Adatto per <b>ovo-vegetariani</b> <i>Suitable for ovo-vegetarians</i>	SI / <i>Yes</i> ..... <input checked="" type="checkbox"/> NO / <i>No</i> ..... <input type="checkbox"/>
Adatto per <b>Pesco-vegetariani</b> <i>Suitable for Pesco-vegetarian</i>	SI / <i>Yes</i> ..... <input type="checkbox"/> NO / <i>Not</i> ..... <input checked="" type="checkbox"/>
Adatto per <b>Celiaci</b> / <i>Suitable for Coeliac</i>	SI / <i>Yes</i> ..... <input type="checkbox"/> NO / <i>Not</i> ..... <input checked="" type="checkbox"/>
Adatto per <b>dieta biologica</b> / <i>Suitable for organic diet</i>	SI / <i>Yes</i> ..... <input type="checkbox"/> NO / <i>Not</i> ..... <input checked="" type="checkbox"/>
<b>Senza / Free from:</b>	
<b>Irradiazioni</b> <i>Irradiation</i>	SI / <i>Yes</i> ..... <input checked="" type="checkbox"/> NO / <i>Not</i> ..... <input type="checkbox"/>
<b>Alcool / Alcool</b>	SI / <i>Yes</i> ..... <input checked="" type="checkbox"/> NO / <i>Not</i> ..... <input type="checkbox"/>
<b>Carne</b> <i>Meat</i>	SI / <i>Yes</i> ..... <input checked="" type="checkbox"/> NO / <i>Not</i> ..... <input type="checkbox"/>

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

INDUSTRIA ALIMENTARE FERRARO S.R.L.  Mussolente (VI)	<b>SPECIFICA</b>	SIGLA: S/PRO/01 PO/PCS/06	ED: 01 REV: 04 DATA: 29/10/2020
TITLE: TAGLIATELLE, TAGLIATELLINE, FETTUCCINE, LASAGNETTE, TAGLIOLINI, SPAGHETTI ALLA CHITARRA PAPPARDELLE ALL'UOVO		PAGINA 5 DI 5	

<b>Condizioni di stoccaggio / Storage conditions (T°)</b>	
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>

<b>Data di scadenza / Best before end</b>	
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>

**Il nostro prodotto, il suo confezionamento e tutti gli ingredienti usati nella preparazione, rispettano la egislazione vigente. /**

**Our product, its packaging and all ingredients used in the preparation are performed in accordance with the law.**

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