

| | | | |
|--|-----------------|------------------------------|---------------------------------------|
| INDUSTRIA ALIMENTARE FERRARO S.R.L. Mussolente (VI) | SPECIFIC | SIGLA: S/PRO/13 PO/PCS/06 | ED: 01 REV: 03 DATA: 29/10/2020 |
| TITLE: TAGLIATELLE, TAGLIATELLINE, FETTUCCINE, LASAGNETTE, TAGLIOLINI, SPAGHETTI ALLA CHITARRA PAPPARDELLE "PAGLIA & FIENO" | | PAGINA 1 DI 4 | |

| | |
|----------------------------------|---|
| Descrizione / Description | <ul style="list-style-type: none"> • Confezioni da 250gr o 500gr / <i>Packs of 250gr or 500gr</i> • 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> |
|----------------------------------|---|

| Caratteristiche organolettiche / Organoleptic Characteristics | |
|--|---|
| Colore / <i>Colour</i> | Verde e Giallo / <i>Green and Yellow</i> |
| Consistenza / <i>Texture</i> : | Al dente / <i>"Al dente"</i> |
| Sapore / <i>Flavor</i> | Tipico della pasta all'uovo e spinaci / <i>Typical of egg and spinach pasta</i> |

| Misure dimensionali / Dimensional measures | Tagliolini | Spagh. Alla chitarra | Fettuccine | Tagliatelline |
|---|--------------------|-----------------------------|--------------------|----------------------|
| 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 |
| Misure dimensionali / Dimensional measures | Tagliatelle | Lasagnette | Pappardelle | |
| 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 | |

| Ingredienti / Ingredients | % | Origine degli ingredienti / Origin of ingredients |
|---|--|--|
| Semola di grano duro / <i>Durum wheat semolina</i> | | Grano - Wheat: EU/extra EU Paese di molitura del grano - Wheat milling: ITALIA Semola - semolina: ITALIA |
| Uova / <i>Whole egg</i> | 20% | EU |
| Polvere di spinaci / <i>Spinach powder</i> | 3% sulla pasta verde / <i>on green pasta</i> (1.5% sul totale / <i>of total</i>) | Italy |
| IL PRODOTTO PUO' CONTENERE TRACCE DI SOIA / THE PRODUCT MAY CONTAIN TRACES OF SOYA | | |

Ingredienti: semola di **grano** duro, **uova** 20%, spinaci disidratati 1.5%. Può contenere **soia**.
 Ingredients: durum **wheat** semolina, **egg** 20%, dehydrated spinach 1.5%. May contain **soya**.

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

| Tempo di cottura / Cooking time |
|--|
| 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> |

| | | | | | |
|------------|------------|---|-----------|----------|--------------|
| 03/02/2017 | ED 01 R 01 | Riduzione shelf life | R&D | R&D | RAQ |
| 16/10/2017 | ED 01 R 02 | Introduzione rischio cross contamination soia | R&D | R&D | RAQ |
| 29/10/2020 | 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/13 PO/PCS/06 | ED: 01 REV: 03 DATA: 29/10/2020 |
| TITLE: TAGLIATELLE, TAGLIATELLINE, FETTUCCINE, LASAGNETTE, TAGLIOLINI, SPAGHETTI ALLA CHITARRA PAPPARDELLE "PAGLIA & FIENO" | | PAGINA 2 DI 4 | |

| | |
|--|--|
| Linee guida per la cottura / Guidelines for cooking | 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> |
|--|--|

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

| 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 / <i>Energy kcal</i> | | 365 |
| Valore energetico Kj / <i>Energy value kj</i> | | 1544 |
| Grassi / <i>Fat</i> | | 3,4 |
| | Saturi / <i>saturated</i> | 1,0 |
| | Insaturi / <i>unsaturated</i> | 1,5 |
| | Polinsaturi / <i>polyunsaturated</i> | 0,9 |
| Carboidrati / <i>Carbohydrates</i> | | 68,0 |
| | Zuccheri / <i>Sugar</i> | 3,0 |
| Proteine / <i>Protein</i> | | 14,0 |
| Fibre / <i>Fiber</i> | | 3,0 |
| Sodio / <i>Sodium</i> | | 0,03 |
| Sale / <i>Salt</i> | | 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) | 365,00 | 230,0 | 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) | 68,00 | 42,8 | 16,5 |
| Zuccheri / Sugar (g) | 3,00 | 1,9 | 2,1 |
| Proteine / Protein (g) | 14,00 | 8,8 | 17,6 |
| Fibra / Fiber (g) | 3,00 | 1,9 | 7,6 |
| 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/13 PO/PCS/06 | ED: 01 REV: 03 DATA : 29/10/2020 |
| TITLE: TAGLIATELLE, TAGLIATELLINE, FETTUCCINE, LASAGNETTE, TAGLIOLINI, SPAGHETTI ALLA CHITARRA PAPPARDELLE "PAGLIA & FIENO" | | PAGINA 3 DI 4 | |

| Allergen content / Allergeni contenuti | 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) | 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 | YES / <i>SI</i> | |
| 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 / Microbiological characteristics of the finished product | | | |
|--|-------------------------|-----------------------------------|----------------------|
| Proprietà / Property | Target | Max | Unità / Units |
| 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/13 PO/PCS/06 | ED: 01 REV: 03 DATA : 29/10/2020 |
| TITLE: TAGLIATELLE, TAGLIATELLINE, FETTUCCINE, LASAGNETTE, TAGLIOLINI, SPAGHETTI ALLA CHITARRA PAPPARDELLE "PAGLIA & FIENO" | | 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> | 1.20 | - | - | % s.s. / <i>d.m.</i> |
| Proteine / <i>Protein</i> (N*5.70) | 14.50 | 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> |

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

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

Il nostro prodotto, il suo confezionamento e tutti gli ingredienti usati nella preparazione, vengono effettuati nel rispetto della legislazione 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 |
|-------------|-----|----------------|-----|---------------|-----|