

INDUSTRIA ALIMENTARE FERRARO S.R.L.  Mussolente (VI)	<b>SPECIFICATION</b>	SIGLA: S/PRO/01 PO/PCS/06	ED: 01 REV: 03 DATA: 12/12/2019
TITLE: <b>TAGLIATELLE, TAGLIATELLINE, FETTUCCINE, LASAGNETTE, TAGLIOLINI, SPAGHETTI ALLA CHITARRA PAPPARDELLE ALL'UOVO</b>		PAGINA 1 DI 6	

<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 duro</b> / <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 TRACCE DI SOIA / THE PRODUCT MAY CONTAIN TRACES OF 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>
---	---

<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>

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
12/12/2019	ED 01 R 03	Revisione presenze allergeni in stabilimento	R&D	R&D	RAQ
Data Rev.	Rev. N°	Oggetto della revisione	Redazione	Verifica	Approvazione

INDUSTRIA ALIMENTARE FERRARO S.R.L.  Mussolente (VI)	<b>SPECIFICATION</b>	SIGLA: S/PRO/01 PO/PCS/06	ED: 01 REV: 03 DATA: 12/12/2019
TITLE: TAGLIATELLE, TAGLIATELLINE, FETTUCCINE, LASAGNETTE, TAGLIOLINI, SPAGHETTI ALLA CHITARRA PAPPARDELLE ALL'UOVO		PAGINA 2 DI 6	

<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>Istruzioni per la codifica / Instructions for coding</b>	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 Kj / <i>Energy value kj</i>		1550
Valore energetico Kcal / <i>Energy kcal</i>		366
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>		69,0
	Zuccheri / <i>Sugar</i>	3,0
Proteine / <i>Protein</i>		13,5
Fibre/ <i>Fiber</i>		2,70
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)	366,00	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)	69,00	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)	<b>SPECIFICATION</b>	SIGLA: S/PRO/01 PO/PCS/06	ED: 01 REV: 03 DATA: 12/12/2019
TITLE: TAGLIATELLE, TAGLIATELLINE, FETTUCCINE, LASAGNETTE, TAGLIOLINI, SPAGHETTI ALLA CHITARRA PAPPARDELLE ALL'UOVO		PAGINA 3 DI 6	

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>
Peanut and Derivatives / <i>Arachidi e Derivati</i>	NO	NO	NO	
Wheat and Wheat Derivatives / <i>Grano e Derivati del grano</i>	YES / <i>SI</i>	YES / <i>SI</i>	YES / <i>SI</i>	
Cereals contain gluten / <i>Cereali contenenti glutine</i>	YES / <i>SI</i>	YES / <i>SI</i>	YES / <i>SI</i>	Wheat / <i>Grano</i>
Mustard [ <i>brassica nigra</i> ] and derivatives / <i>Senape [brassica nigra] e derivati</i>	NO	NO	NO	
Soya and Soya Derivatives / <i>Soia e Derivati della soia</i>	NO*	NO	NO	*Cross contamination risk from semolina / <i>rischio di contaminazione crociata nella semola</i>
Nuts and Nut Derivatives / <i>Noci e Derivati di noci</i>	NO	NO	NO	(Almonds, Hazelnuts, Walnuts, Cashews, Pecans, Brazil nuts, Pistachio nuts, Queensland nuts) / <i>( Mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland)</i>
Nut Oil / <i>Olio di noce</i>	NO	NO	NO	
Sulphites / <i>Solfiti</i>	NO	NO	NO	Sulphite in concentrations of 10 mg/kg or more. (E220 - E228) / <i>Solfiti in concentrazioni di 10 mg/kg o più</i>
Sesame seed and Derivatives / <i>Semi di sesamo e derivati</i>	NO	NO	NO	
Lupine [ <i>lupinus spec.</i> ] and derivatives, e.g.: / <i>Lupino [lupinus spec.] e derivati</i>	NO	NO	NO	
Celery and celery containing materials / <i>Sedano e materie contenenti sedano</i>	NO	NO	YES / <i>SI</i>	
Animal Products: Egg and derivatives / <i>Prodotti animali: uova e derivati</i>	YES / <i>SI</i>	YES / <i>SI</i>	YES / <i>SI</i>	
Animal Products: Cow's Milk Dairy / <i>Prodotti animali: latte di mucca</i>	NO	NO	YES / <i>SI</i>	
Lactose / <i>Lattosio</i>	NO	NO	YES / <i>SI</i>	
Animal Products: Shellfish and Crustaceans / <i>Prodotti animali: Molluschi e crostacei</i>	NO	NO	NO	
Animal Products: Other Fish <i>Prodotti animali: Altri pesci</i>	NO	NO	YES / <i>SI</i>	

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>
Vegetable and Derivatives / <i>Verdure e derivati</i>	NO	YES / <i>SI</i>	YES / <i>SI</i>	
Garlic / <i>Aglio</i>	NO	NO	YES / <i>SI</i>	
Cocoa / <i>Cacao</i>	NO	NO	NO	
Fruit and Derivatives / <i>Frutta e derivati</i>	NO	NO	YES / <i>SI</i>	
Flavourings / <i>Aromi</i>	NO	NO	YES / <i>SI</i>	
Added Salt / <i>Sale aggiunto</i>	NO	NO	YES / <i>SI</i>	
Added Sugar / <i>Zucchero aggiunto</i>	NO	NO	YES / <i>SI</i>	
Sweeteners / <i>Dolcificanti</i>	NO	NO	NO	
Umbelliferae / <i>Ombrellifere</i>	NO	NO	YES / <i>SI</i>	
Coconut / <i>Noci di cocco</i>	NO	NO	NO	
Pine Nuts / <i>Pinoli</i>	NO	NO	YES / <i>SI</i>	
Palm & Derivates / <i>Palma e derivati</i>	NO	NO	YES / <i>SI</i>	
Poppy seeds / <i>Semi di papavero</i>	NO	NO	NO	

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

INDUSTRIA ALIMENTARE FERRARO S.R.L.  Mussolente (VI)	<b>SPECIFICATION</b>	SIGLA: S/PRO/01 PO/PCS/06	ED: 01 REV: 03 DATA: 12/12/2019
TITLE: <b>TAGLIATELLE, TAGLIATELLINE, FETTUCCINE, LASAGNETTE, TAGLIOLINI, SPAGHETTI ALLA CHITARRA PAPPARDELLE ALL'UOVO</b>		PAGINA 4 DI 6	

Sunflower seeds / <i>Semi di girasole</i>	NO	YES / <i>SI</i>	YES / <i>SI</i>	
Other legumes pulses / <i>Altri impulsi di legume [family fabaceae]</i>	NO	NO	YES / <i>SI</i>	All types of beans, peas, derivatives and meals of them / <i>Tutti i tipi di fagioli, piselli, derivati e loro farine.</i>
Yeast / <i>Lievito</i>	NO	NO	YES / <i>SI</i>	
Additives / <i>Additivi</i>	NO	NO	YES / <i>SI</i>	
Preservatives / <i>Conservanti</i>	NO	NO	YES / <i>SI</i>	
Colours: Natural / <i>Colori: Naturali</i>	NO	NO	NO	
Colours: Artificial / <i>Colori: Artificiali</i>	NO	NO	NO	
MSG (monosodium glutamate) / <i>MSG (glutammato monosodico)</i>	NO	NO	NO	
Benzoic Acid / Parabens / <i>Acido benzoico / Paraben</i>	NO	NO	NO	
Tartrazine / <i>Tartrazina</i>	NO	NO	NO	
HVP (hydrolyzed veg. protein) / <i>HVP (proteine vegetali idrolizzate)</i>	NO	NO	NO	
Vanillin / <i>Vaniglia</i>	NO	NO	NO	
Cinnamon / <i>Cannella</i>	NO	NO	YES / <i>SI</i>	
Coriander / <i>Coriandolo</i>	NO	NO	YES / <i>SI</i>	
Animal Products: Beef / <i>Prodotti di origine animale: Bovino</i>	NO	NO	YES / <i>SI</i>	
Animal Products: Pork / <i>Prodotti di origine animale: Suino</i>	NO	NO	YES / <i>SI</i>	
Animal Products: Lamb / <i>Prodotti di origine animale: Agnello</i>	NO	NO	NO	
Animal Products: Poultry / <i>Prodotti di origine animale: Pollame</i>	NO	NO	YES / <i>SI</i>	
Animal Products: Other / <i>Prodotti di origine animale: Altro</i>	NO	NO	YES / <i>SI</i>	

<b>Questo prodotto non contiene / This product does not contain:</b>		
		<b>CONTIENE / CONTAINS</b>
Soia OGM (solamente proteine e DNA) / <i>Soya OGM (only protein and DNA)</i>	SI / <i>Yes</i>	
Soia OGM (inclusi I derivati) / <i>Soya OGM (including derivatives)</i>	SI / <i>Yes</i>	
Mais OGM (solamente proteine e DNA) / <i>Maize OGM (only protein and DNA)</i>	SI / <i>Yes</i>	
Mais OGM (inclusi I derivati) / <i>Maize OGM (including derivatives)</i>	SI / <i>Yes</i>	

<b>Caratteristiche microbiologiche sul prodotto finito / Microbiological characteristics of the finished product</b>			
<b>Proprietà / Property</b>	<b>Target</b>	<b>Max</b>	<b>Unità / Units</b>
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
<i>B. cereus / B.cereus</i>	< 50	100	ufc/g
<i>Listeria monoc. / Listeria m.</i>	Assente / <i>Absent</i>	4 = < 11 ufc/g 1 = < 110 ufc/g	ufc/25g
<i>Salmonella / Salmonella</i>	Assente / <i>Absent</i>	Assente / <i>Absent</i>	ufc/25g
<i>S. aureus / 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>SPECIFICATION</b>	SIGLA: S/PRO/01 PO/PCS/06	ED: 01 REV: 03 DATA: 12/12/2019
TITLE: TAGLIATELLE, TAGLIATELLINE, FETTUCCINE, LASAGNETTE, TAGLIOLINI, SPAGHETTI ALLA CHITARRA PAPPARDELLE ALL'UOVO		PAGINA 5 DI 6	

<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>Celiachi</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"/>

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

INDUSTRIA ALIMENTARE FERRARO S.R.L.  Mussolente (VI)	<b>SPECIFICATION</b>	SIGLA: S/PRO/01 PO/PCS/06	ED: 01 REV: 03 DATA: 12/12/2019
TITLE: TAGLIATELLE, TAGLIATELLINE, FETTUCCINE, LASAGNETTE, TAGLIOLINI, SPAGHETTI ALLA CHITARRA PAPPARDELLE ALL'UOVO		PAGINA 6 DI 6	

<b>Senza / Free from:</b>		
<b>Irradiazioni</b> <i>Irradiation</i>		SI / Yes ..... X NO / Not ..... <input type="checkbox"/>
<b>Alcool / Alcohol</b>		SI / Yes ..... X NO / Not ..... <input type="checkbox"/>
<b>Carne</b> <i>Meat</i>		SI / Yes ..... X NO / Not ..... <input type="checkbox"/>
<b>Libero da prodotti BSE</b> <i>BSE-free products</i>		SI / Yes ..... X NO / Not ..... <input type="checkbox"/>

<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, 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
-------------	-----	----------------	-----	---------------	-----