

| | | |
|---|---------------------------------|---|
| D Q 12 Rev.00_ Ed.01 del 12.05.20 | Pastificio Riscossa |  |
| Scheda tecnica Technical sheet | F.Ili Mastromauro S.p.A. | |

MARCHIO / BRAND: RISCOSSA

| | |
|--|---|
| Articolo Item | n.95 |
| Denominazione Description | LASAGNE ALL'UOVO EGG LASAGNE |
| Ingredienti Ingredients | Semola di grano duro, acqua, uova fresche pastorizzate cat. A ((n. 4/kg semola, pari a c.a. 19,36%) <i>Durum wheat semolina. water. pasteurized fresh eggs (approximately 19.36 %)</i> |
| Processo di lavorazione Process | Estrusione, essiccazione <i>Extrusion and drying</i> |
| Mod. conservazione Storage | Stoccare in luogo fresco e asciutto <i>Keep in fresh and dry place</i> |
| Shelf-life | 18 mesi / 18 months |
| Tempo di cottura (min) Cooking time (min) | Cottura in forno <i>Oven cooking</i> |
| Trafilazione Wireworks | Bronzo <i>Bronze</i> |



CARATTERISTICHE DIMENSIONALI / DIMENSIONAL CHARACTERISTICS

| Parametri Parameters | U.m. | Valori medi Average values | Tolleranza Tolerance |
|--|-----------------------|---|---------------------------------------|
| Lunghezza <i>Length</i> | mm | 175,00 | ± 5,00 |
| Larghezza cartella <i>Width</i> | mm | 80,00 | ± 2,00 |
| Diametro nido <i>Nest's diameter</i> | mm | | |
| Spessore cartella <i>thickness</i> | mm | 0,85 | ± 0,03 |
| Spessore gola <i>Thickness throat</i> | mm | | |
| Spessore riga <i>Thickness line</i> | mm | | |
| N°. righe <i>N° lines</i> | num | | |
| Passo spirale <i>Step spiral</i> | mm | | |
| Passo festonatura <i>Step waves</i> | mm | | |
| Angolo di taglio <i>Cutting angle</i> | °angolari °angular | | |
| Peso 10 pezzi <i>Weight 10 peces</i> | g | 170,00 | ± 0,03 |

| | | |
|---|-----------------------------------|---|
| D Q 12 Rev.00_ Ed.01 del 12.05.20 | <h1>Pastificio Riscossa</h1> |  |
| Scheda tecnica Technical sheet | <h2>F.Ili Mastromauro S.p.A.</h2> | |

REQUISITI CHIMICO-FISICI / CHEMICAL-PHYSICAL REQUIREMENTS

| Parametri <i>Parameters</i> | Metodica <i>Method</i> | Limiti <i>Limits</i> | U.m. | Valori medi <i>Average values</i> |
|---|---------------------------------|-------------------------|-----------------|--|
| Umidità <i>Moisture</i> | UNI EN ISO 712:2010 | max 12,50 | % | 11,80 |
| Ceneri <i>Ashes</i> | UNI EN ISO 2171:2010 | max 1,10 | % s.s. | 0,96 |
| Proteine <i>Proteins</i> | M.U.DM Ris.Agricole 23/07/94 | min 12,50 | % s.s. | 15,00 |
| Grassi <i>Fat</i> | AOAC 994, 10 DPR 66/13 | min 0,15 | % s.s. | 0,17 |
| Acqua libera <i>Aw</i> | DM 23/07/1994 (Suppl. n.4. p.8) | min 0,50 | | < 0,60 |
| CONTAMINANTI CONTAMINANTS | | | | |
| PESTICIDI RESIDUALI: RESIDUAL PESTICIDES | | | | |
| Fosfo-Clorurati <i>Phospho-Clorurate</i> | UNI EN 15662:2009 | | mg/Kg | <0,05 |
| Organo-clorurati <i>Organo-Clorurate</i> | UNI EN 15662:2009 | | mg/Kg | <0,05 |
| Aflatossine tot. <i>Aflatoxins tot.</i> (B1,B2,G1,G2) | EN 14123:2003 | max 4 | µg/Kg | <0,5 |
| Aflatossine <i>Aflatoxins (B1)</i> | EN 14123:2003 | max 2 | µg/Kg | <0,5 |
| Ocratossina A <i>Ocratoxins A</i> | EN 14132:2003 | max 3 | µg/Kg | <0,5 |
| Deossinivalenolo <i>Deoxynivalenol (DON)</i> | EN 14123:2003 | max 750 | µg/Kg | <120 |
| Zearalenone <i>Zearalenone (ZEA)</i> | EN 14123:2003 | max 75 | µg/Kg | <10 |
| Cadmio <i>Cadmium</i> | ICP-Ms | max 0,10 | mg/Kg | <0,10 |
| Piombo <i>Lead</i> | ICP-Ms | max 0,20 | mg/Kg | <0,10 |
| FILTH-TEST | D.M. 23-7-94. suppl.n.4. pag.14 | <35/225 | g | <15 |
| Altri difetti Other defects | | | | Valori massimi Maximum values |
| Pezzi rotti <i>Broken pieces</i> | conteggio <i>count</i> | | % | 5 |
| Pezzi con incrinature (<10mm) <i>Pieces with cracks</i> | conteggio <i>count</i> | | % | 10 |
| Pezzi deformi <i>Misshapen pieces</i> | conteggio <i>count</i> | | % | 5 |
| Puntatura cruscale <i>Bran tips</i> | conteggio <i>count</i> | | dm ² | 70 |
| Puntatura nera <i>Black tips</i> | conteggio <i>count</i> | | dm ² | 0 |

| | | |
|---|---------------------------------|---|
| D Q 12 Rev.00_Ed.01 del 12.05.20 | Pastificio Riscossa |  |
| Scheda tecnica Technical sheet | F.Ili Mastromauro S.p.A. | |

**REQUISITI BIOLOGICI-MICROBIOLOGICI /
BIOLOGICAL MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS**

| Parametri Parameters | Metodica Method | Limiti Limits | U.m. | Valori medi Average values |
|---|-----------------------------------|--------------------------|-------------|---------------------------------------|
| Carica batterica totale <i>Total plate count</i> | ISSN 1123-3117 R.I. 96/35-M. 1 | max 100000 | ufc/g | 5000 |
| Coliformi totali <i>Total coliforms</i> | ISSN 1123-3117 R.I. 96/35-M. 4 | max 10 | ufc/g | <10 |
| <i>Escherichia coli</i> | Rapp. Istisan 96/35 - M. 4 | max 10 | ufc/g | <10 |
| Lieviti e muffe <i>Yeasts and moulds</i> | ISSN 1123-3117 R.I. 96/35-M. 2 | max 100 | ufc/g | <100 |
| <i>Bacillus cereus</i> | ISO 18593:2004 + UNI 10982 | max 10 | ufc /g | <10 |
| <i>Stafilococcus aureus</i> | UNI EN ISO 6888-2 | max 10 | ufc/g | <10 |
| <i>Salmonella</i> | ISO6579:2002 / Corr.1/2004 | max 10 | ufc/25 g | assenti absent |
| CONTAMINANTI CONTAMINANTS | | | | |
| Insetti e acari <i>Insect and mites</i> | | assenti absent | | assenti absent |
| Roditori, volatile e loro tracce <i>Rodents. Birds and their tracks</i> | | assenti absent | | assenti absent |
| Peli e capelli <i>Hair and fragments</i> | | assenti absent | | assenti absent |
| Altri contaminanti Other contaminants | | | | |
| Tracce di lubrificanti <i>Traces of lubricants</i> | | assenti absent | | assenti absent |
| Corpi estranei metallici <i>Metallic foreign bodies</i> | | assenti absent | | assenti absent |

VALORI NUTRIZIONALI INDICATIVI / NUTRITIONAL FACTS

| Parametri Parameters | U.m. | | Valori medi per 100 g Average values per 100 g | |
|-------------------------------------|-------------|----------|---|--------|
| Valori energetici <i>Energy</i> | Kcal | (Kjoule) | 371 | (1557) |
| Grassi <i>Fats</i> | g | | 4,0 | |
| - saturi <i>- saturated</i> | g | | 1,2 | |
| Carboidrati <i>Carbohydrates</i> | g | | 67,5 | |
| -zuccheri <i>- sugars</i> | g | | 2,1 | |
| Proteine <i>Proteins</i> | g | | 14,2 | |
| Sodio <i>Sodium</i> | g | | 0,026 | |

| | | |
|---|---------------------------------|---|
| D Q 12 Rev.00_ Ed.01 del 12.05.20 | Pastificio Riscossa |  |
| Scheda tecnica Technical sheet | F.Ili Mastromauro S.p.A. | |

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / SENSORY CHARACTERISTICS

| | |
|--|---|
| Gusto e olfatto <i>Taste and smells</i> | Odore e sapore gradevoli non estranei (tipo muffa e acidità) <i>Typical without strange smells (like mold, humidity)</i> |
| Aspetto <i>Color</i> | Giallo-ambra. Omogeneo, <i>Amber-yellow. Homogeneous</i> |
| Aroma <i>Flavour</i> | Tipico aroma dell'uovo <i>Typical aroma of eggs</i> |
| Altro Other | |
| Indicatori sulla salute <i>Any health claims?</i> | No |
| Presenza OGM <i>Any GMO?</i> | No (Reg 1829/2003 e 1830/2003) |

ALLERGENI/ALLERGENS (Reg. UE 1169:2011)

| Allergeni alimentari Food allergens | Come ingrediente As ingredient | Può contenere tracce May contain traces |
|--|---|--|
| Cereali contenenti glutine e prodotti derivati <i>Cereals containing gluten and derived products</i> | X | |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and crustaceans products</i> | | |
| Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and egg products</i> | X | |
| Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and fish products</i> | | |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and peanuts products</i> | | |
| Soia e prodotti a base di soia <i>Soy and soy products</i> | | X |
| Latte e prodotti a base di latte (incl. lattosio) <i>Milk and milk products (incl. lactose)</i> | | |
| Frutta a guscio e prodotti derivati <i>Nuts and derived products</i> | | |
| Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and products based on celery</i> | | |
| Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and mustard products</i> | | |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame seeds and sesame seeds products</i> | | |
| Anidride solforosa e Solfiti (SO ₂ >10 mg/Kg) <i>Sulfur dioxide and sulphites (SO₂>10 mg/Kg)</i> | | |
| Lupino e prodotti a base di lupino <i>Lupine and lupine products</i> | | |
| Mollusco e prodotti a base di mollusco <i>Clam and clam products</i> | | |

| | | |
|---|---------------------------------|---|
| D Q 12 Rev.00_Ed.01 del 12.05.20 | Pastificio Riscossa |  |
| Scheda tecnica Technical sheet | F.Ili Mastromauro S.p.A. | |

CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGI / PACKAGE

| | |
|--|--|
| Imballaggio / package | Primario / Primary: Astuccio di cartone / Cardboard case Film in polipropilene per uso alimentare / Polypropylene film guarantee of food grade materials |
| | Secondario / Secondary: Cartone ondulato / Corrugated cardboard |
| N° conf. / No. packs | 12x500g (Cod. 595) |
| Codice EAN / EAN Code Codice UPC / UPC Code | 8011780005958 (Cod. 595) |
| Cartone / Carton (LxWxH cm) | |
| Dettagli pallet / Pallet details | Ct. strato / C. layer: 12 (Cod. 595) |
| | Strati / Layers: 8 (Cod. 595) |
| | Ct. pallet / C. pallet: 96 (Cod. 595) |

Pastificio Riscossa
F.Ili Mastromauro S.p.A.
 Laboratorio qualità

PASTIFICIO RISCOSSA
 F.Ili MASTROMAURO S.p.A.
 70033 Corato (Bari) - ITALIA