

<b>D Q 12</b> Rev.01_ Ed.01 del 01.06.2022	<b>Pastificio Riscossa</b>	
<b>Scheda tecnica</b> <b>Technical sheet</b>	<b>F.Ili Mastromauro S.p.A.</b>	

### Scheda tecnica di prodotto

<b>Articolo</b> <b>Item</b>	Cod. 00092 Spaghetti100% IT Cod. 00918 Rigatoni 100% IT Cod. 00920 Tortiglioni 100% IT Cod. 00927 Penne zite rigate 100% IT
<b>Denominazione</b> <b>Description</b>	<b>PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO 100% ITALIANO</b> <b>SEMOLINA PASTA FROM 100% ITALIAN DURUM WHEAT</b>
<b>Ingredienti</b> <b>Ingredients</b>	Semola di <b>grano</b> duro 88%, acqua 12% <i>Durum wheat semolina 88%, water 12%</i>
<b>Processo di lavorazione</b> <b>Process</b>	Estrusione, essiccazione <i>Extrusion and drying</i>
<b>Mod. conservazione</b> <b>Storage</b>	Stoccare in luogo fresco e asciutto <i>Keep in fresh and dry place</i>
<b>Paese di coltivazione del grano</b> <b>Durum wheat</b> <b>cultivation country</b>	Italia <i>Italy</i>
<b>Paese di molitura del grano</b> <b>Durum wheat</b> <b>milling country</b>	Italia <i>Italy</i>
<b>Shelf-life</b>	36 mesi / 36 months
<b>Trafilazione</b> <b>Wireworks</b>	Bronzo <i>Bronze</i>

### CARATTERISTICHE DIMENSIONALI / DIMENSIONAL CHARACTERISTICS

<b>Parametri</b> <b>Parameters</b>	<b>U.m.</b>	<b>Valori medi</b> <b>Average values</b>	<b>Tolleranza</b> <b>Tolerance</b>
<b>Spaghetti100% IT</b>			
Lunghezza <i>Lenght</i>	cm	<b>25,70</b>	$\pm 2,50$
Spessore <i>Thickness</i>	mm	<b>1,72</b>	$\pm 0,05$
Peso 100 pezzi <i>Weight of 100 pieces</i>	g	<b>82,00</b>	$\pm 2,50$
Tempo di cottura <i>Cooking time</i>	min	<b>7</b>	
<b>Rigatoni100% IT</b>			
Lunghezza <i>Lenght</i>	mm	<b>39,50</b>	$\pm 2,00$

<b>D Q 12</b> Rev.01_ Ed.01 del 01.06.2022	<b>Pastificio Riscossa</b>	
<b>Scheda tecnica</b> <b>Technical sheet</b>	<b>F.Ili Mastromauro S.p.A.</b>	

<b>Parametri</b> <b>Parameters</b>	<b>U.m.</b>	<b>Valori medi</b> <b>Average values</b>	<b>Tolleranza</b> <b>Tolerance</b>
Diametro <i>Diameter</i>	mm	17,60	± 0,15
Spessore gola <i>Thickness throat</i>	mm	1,20	± 0,05
Spessore riga <i>Thickness line</i>	mm	1,65	± 0,05
N°. righe <i>N° lines</i>	num	24	
Peso 100 pezzi <i>Weight of 100 pieces</i>	g	382,5	± 2,50
Tempo di cottura <i>Cooking time</i>	min	12	
<b>Tortiglioni 100% IT</b>	mm		
Lunghezza <i>Lenght</i>	mm	44,00	± 2,50
Diametro <i>Diameter</i>	mm	12,40	± 0,15
Spessore gola <i>Thickness throat</i>	mm	1,15	± 0,05
Spessore riga <i>Thickness line</i>	mm	1,60	± 0,05
N°. righe <i>N° lines</i>	num	12	
Peso 100 pezzi <i>Weight of 100 pieces</i>	g	270,50	± 2,50
Tempo di cottura <i>Cooking time</i>	min	12	
<b>Penne zite rigate</b> <b>100% IT</b>			
Lunghezza <i>Lenght</i>	mm	43,50	± 2,50
Diametro <i>Diameter</i>	mm	8,35	± 0,15
Spessore gola <i>Thickness throat</i>	mm	1,20	± 0,05
Spessore riga <i>Thickness line</i>	mm	1,50	± 0,05
N°. righe <i>N° lines</i>	num	18	
Peso 100 pezzi <i>Weight of 100 pieces</i>	g	126,50	± 2,50
Tempo di cottura <i>Cooking time</i>	min	10	
<b>Fusilli 100% IT</b>			
Lunghezza <i>Lenght</i>	mm	35,20	± 2,50
Diametro <i>Diameter</i>	mm	11,00	± 0,15
Spessore <i>Thickness</i>	mm	1,10	± 0,05
Peso 100 pezzi <i>Weight of 100 pieces</i>	g	125,00	± 2,50
Tempo di cottura <i>Cooking time</i>	min	9	

<b>D Q 12</b> Rev.01_ Ed.01 del 01.06.2022	<b>Pastificio Riscossa</b>	
<b>Scheda tecnica</b> <b>Technical sheet</b>	<b>F.Ili Mastromauro S.p.A.</b>	

### REQUISITI CHIMICO-FISICI / CHEMICAL-PHYSICAL REQUIREMENTS

<b>Parametri</b> <b>Parameters</b>	<b>Metodica</b> <b>Method</b>	<b>Limiti</b> <b>Limits</b>	<b>U.m.</b>	<b>Valori medi</b> <b>Average values</b>
Umidità <i>Moisture</i>	UNI EN ISO 712:2010	max 12,50	%	<b>11,80</b>
Ceneri <i>Ashes</i>	UNI EN ISO 2171:2010	max 0,90	% s.s.	<b>0,86</b>
Proteine <i>Proteins</i>	M.U.DM Ris.Agricole 23/07/94	min 10,50	% s.s.	<b>14,00</b>
Grano tenero <i>Soft wheat</i>	PRC / Resmini	max 3,00	%	<b>&lt; 3</b>
Acidità <i>Acidity</i>	Rap. ISTISAN 1996/34	max 4,00	grado di acidità <i>acidity level</i>	<b>3,50</b>
<b>CONTAMINANTI</b> <b>CONTAMINANTS</b>				
PESTICIDI RESIDUALI: <i>RESIDUAL PESTICIDES</i>				
Fosfo-Clorurati <i>Phospho-Clorurate</i>	UNI EN 15662:2009	0,01	mg/Kg	<b>&lt;0,01</b>
Organo-clorurati <i>Organo-Clorurate</i>	UNI EN 15662:2009	0,005	mg/Kg	<b>&lt;0,01</b>
Aflatossine tot. <i>Aflatoxins tot.</i> (B1,B2,G1,G2)	EN 14123:2003	max 4	µg/Kg	<b>&lt;0,10</b>
Aflatossine <i>Aflatoxins (B1)</i>	EN 14123:2003	max 2	µg/Kg	<b>&lt;0,10</b>
Ocratossina A <i>Ocratoxins A</i>	EN 14132:2003	max 3	µg/Kg	<b>&lt;0,10</b>
Deossinivalenolo <i>Deoxynivalenol (DON)</i>	EN 14123:2003	max 750	µg/Kg	<b>&lt;0,10</b>
Zearalenone <i>Zearalenone (ZEA)</i>	EN 14123:2003	max 75	µg/Kg	<b>&lt;0,10</b>
Cadmio <i>Cadmium</i>	ICP-Ms	max 0,10	mg/Kg	<b>&lt;0,10</b>
Piombo <i>Lead</i>	ICP-Ms	max 0,20	mg/Kg	<b>&lt;0,10</b>
FILTH-TEST	D.M. 23-7-94. suppl.n.4. pag. 14	<35/225	g	<b>0,00</b>

<b>D Q 12</b> Rev.01_ Ed.01 del 01.06.2022	<b>Pastificio Riscossa</b>	
<b>Scheda tecnica</b> <b>Technical sheet</b>	<b>F.Ili Mastromauro S.p.A.</b>	

<b>Parametri</b> <b>Parameters</b>	<b>Metodica</b> <b>Method</b>	<b>Limiti</b> <b>Limits</b>	<b>U.m.</b>	<b>Valori medi</b> <b>Average values</b>
<b>Altri difetti</b> <b>Other defects</b>				
Pezzi rotti <i>Broken pieces</i>	conteggio <i>count</i>	max 5	%	<b>5</b>
Pezzi con incrinature <i>Pieces with cracks</i>	conteggio <i>count</i>	max 10	%	<b>10</b>
Puntatura nera <i>Black tips</i>	conteggio <i>count</i>	max 5	dm <sup>2</sup>	<b>0</b>

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

<b>Parametri</b> <b>Parameters</b>	<b>Metodica</b> <b>Method</b>	<b>Limiti</b> <b>Limits</b>	<b>U.m.</b>	<b>Valori medi</b> <b>Average values</b>
Carica batterica totale <i>Total plate count</i>	ISSN 1123-3117 R.I. 96/35-M. 1	max 100000	ufc/g	<b>5000</b>
Coliformi totali <i>Total coliforms</i>	ISSN 1123-3117 R.I. 96/35-M. 4	max 10	ufc/g	<b>10</b>
<i>Escherichia coli</i>	Rapp. Istisan 96/35 - M. 4	max 10	ufc/g	<b>&lt;10</b>
Lieviti e muffe <i>Yeasts and moulds</i>	ISSN 1123-3117 R.I. 96/35-M. 2	max 100	ufc/g	<b>50</b>
<i>Bacillus cereus</i>	ISO 18593:2004 + UNI 10982	max 10	ufc /g	<b>&lt;10</b>
<i>Stafilococcus aureus</i>	UNI EN ISO 6888-2	max 10	ufc/g	<b>&lt;10</b>
<b>CONTAMINANTI</b> <b>CONTAMINANTS</b>				
Insetti e acari <i>Insect and mites</i>		assenti <i>absent</i>		assenti <i>absent</i>
Roditori, volatile e loro tracce <i>Rodents. Birds and their tracks</i>		assenti <i>absent</i>		assenti <i>absent</i>
Peli e capelli <i>Hair and fragments</i>		assenti <i>absent</i>		assenti <i>absent</i>
<b>Altri contaminanti</b> <b>Other contaminants</b>				
Tracce di lubrificanti <i>Traces of lubricants</i>		assenti <i>absent</i>		assenti <i>absent</i>
Corpi estranei metallici <i>Metallic foreign bodies</i>		assenti <i>absent</i>		assenti <i>absent</i>
Corpi estranei non- metrallici <i>Non-metallic foreign bodies</i>		assenti <i>absent</i>		assenti <i>absent</i>

<b>D Q 12</b> Rev.01_ Ed.01 del 01.06.2022	<b>Pastificio Riscossa</b>	
<b>Scheda tecnica</b> <b>Technical sheet</b>	<b>F.Ili Mastromauro S.p.A.</b>	

**ALLERGENI/ALLERGENS** (Reg. UE 1169:2011)

<b>Allergeni alimentari</b> <b>Food allergens</b>	<b>Come ingrediente</b> <b>As ingredient</b>	<b>Può contenere tracce</b> <b>May contain traces</b>
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>		
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>		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame seeds and sesame seeds products</i>		
Anidride solforosa e Solfiti (SO <sub>2</sub> >10 mg/Kg) <i>Sulfur dioxide and sulphites (SO<sub>2</sub>&gt;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>		

**VALORI NUTRIZIONALI INDICATIVI / NUTRITIONAL FACTS**

<b>Parametri</b> <b>Parameters</b>	<b>U.m.</b>		<b>Range (100 g)</b>		<b>Valori medi</b> <b>Average values</b> <b>(100 g)</b>
<i>Valori energetici</i> <i>Energy</i>	<i>Kcal</i>	<i>(Kjoule)</i>	340-370	(1511)	<b>356</b>
<i>Proteine</i> <i>Proteins</i>	<i>g</i>		> 12,50		<b>14</b>
<i>Carboidrati</i> <i>Carbohydrates</i>	<i>g</i>		> 65,00		<b>70,20</b>
<i>-zuccheri</i> <i>- sugars</i>	<i>g</i>		2,50-4,00		<b>3,70</b>
<i>Fibre</i>	<i>g</i>				<b>3,0</b>
<i>Grassi</i> <i>Fats</i>	<i>g</i>		1,20 – 2,00		<b>1,50</b>
<i>- saturi</i> <i>- saturated</i>	<i>g</i>		0,20 – 0,50		<b>0,30</b>
<i>- trans</i>	<i>g</i>		0,00		<b>0,00</b>
<i>Sale</i> <i>Salt</i>	<i>g</i>		< 0,02		<b>0,002</b>

<b>D Q 12</b> Rev.01_ Ed.01 del 01.06.2022	<b>Pastificio Riscossa</b>	
<b>Scheda tecnica</b> <b>Technical sheet</b>	<b>F.Ili Mastromauro S.p.A.</b>	

### 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-ambrato, omogeneo <i>Amber-yellow. Homogeneous</i>
Aroma <i>Flavour</i>	Tipico aroma di grano <i>Typical aroma of wheat</i>
<b>Altro</b> <b>Other</b>	
Indicatori sulla salute <i>Any health claims?</i>	No
Presenza OGM <i>Any GMO?</i>	No (Reg 1829/2003 e 1830/2003)

### CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGI / PACKAGE

<b>Materiale imballaggi</b> <b>Package materials</b>	<b>Primario / Primary:</b> Film in propilene mattato per uso alimentare / <i>Matt propylene film food grade</i>
	<b>Secondario / Secondary:</b> Cartone ondulato / <i>Corrugated cardboard</i>
<b>N° conf. / No. packs</b>	20x500g
<b>Codice EAN / EAN Code</b> <b>Codice UPC / UPC Code</b>	8011780000793 (Cod. 00092 Spaghetti 100% IT) 8011780000816 (Cod. 00918 Rigatoni 100% IT) 8011780000823 (Cod. 00920 Elicoidali 100% IT) 8011780000809 (Cod. 00927 Penne rigate 100% IT) 8011780000779 (Cod. 00950 Fusilli 100% IT)
<b>Cartone / Carton</b> <b>(LxWxH cm)</b>	295x135x270 (Cod. 00092) 590x240x310 (Cod. 00918) 590x230x285 (Cod. 00920, 00950) 590x195x250 (Cod. 00927)
	<b>Ct. strato / C. layer:</b> 20 (Cod. 00092) / 7 (Cod. 00918, 00920, 00950) / 8 (Cod. 00927)
<b>Dettagli pallet / Pallet details</b>	<b>Strati / Layers:</b> 5 (Cod. 00092, 00918, 00920, 950) / 6 (Cod. 00927)
	<b>Ct. pallet / C. pallet:</b> 100 (Cod., 00092) / 35 (Cod. 00918, 00920, 00950) / 48 (Cod. 00927)

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