

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

MARCHIO / BRAND: RISCOSSA

Articolo <i>Item</i>	n. 14
Denominazione <i>Description</i>	FETTUCCINE
Ingredienti <i>Ingredients</i>	Semola di grano duro 88%, acqua 12% <i>Durum wheat semolina 88%, water 12%</i>
Processo di lavorazione <i>Process</i>	Estrusione, essiccazione <i>Extrusion and drying</i>
Mod. conservazione <i>Storage</i>	Stoccare in luogo fresco e asciutto <i>Keep in fresh and dry place</i>
Shelf-life	36 mesi
Tempo di cottura (min) Cooking time (min)	6
Trafilazione <i>Wireworks</i>	Teflon




CARATTERISTICHE DIMENSIONALI / DIMENSIONAL CHARACTERISTICS

Parametri <i>Parameters</i>	U.m.	Valori medi <i>Average values</i>	Tolleranza <i>Tolerance</i>
Lunghezza <i>Length</i>	mm	255	$\pm 2,00$
Larghezza cartella <i>Width</i>	mm	5,00	$\pm 0,10$
Diametro <i>Diameter</i>	mm		
Spessore cartella <i>thickness</i>	mm	1,10	$\pm 0,02$
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 100 pezzi <i>Weight of 100 pieces</i>	g	180,00	$\pm 0,10$

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

REQUISITI CHIMICO-FISICI / CHEMICAL-PHYSICAL REQUIREMENTS

Parametri Parameters	Metodica Method	Limiti Limits	U.m.	Valori medi Average values
Umidità <i>Moisture</i>	UNI EN ISO 712:2010	max 12,50	%	11,80
Ceneri <i>Ashes</i>	UNI EN ISO 2171:2010	max 0,90	% s.s.	0,86
Proteine <i>Proteins</i>	M.U.DM Ris.Agricole 23/07/94	min 10,50	% s.s.	13,00
Grano tenero <i>Soft wheat</i>	PRC / Resmini	max 3,00	%	< 3
Acidità <i>Acidity</i>	Rap. ISTISAN 1996/34	max 4,00	grado di acidità <i>acidity level</i>	3,50
CONTAMINANTI CONTAMINANTS				
PESTICIDI RESIDUALI: <i>RESIDUAL PESTICIDES</i>				
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 deformati <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.01_ 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
CONTAMINANTI CONTAMINANTS				
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>
Altri contaminanti Other contaminants				
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>

VALORI NUTRIZIONALI INDICATIVI / NUTRITIONAL FACTS

Parametri Parameters	U.m.		per 100 g		Valori medi Average values
Valori energetici <i>Energy</i>	<i>Kcal</i>	<i>(Kjoule)</i>	351	(1488)	
Proteine <i>Proteins</i>	<i>g</i>		> 12,50		13
Carboidrati <i>Carbohydrates</i>	<i>g</i>		> 65,0		70
-zuccheri <i>- sugars</i>	<i>g</i>		2,5 – 4,0		3,60
Grassi <i>Fats</i>	<i>g</i>		1,2 – 2		1,40
- saturi <i>- saturated</i>	<i>g</i>		0,2 – 1,0		0,30
- trans <i>- trans</i>	<i>g</i>		0,0		0,00
Sodio <i>Sodium</i>	<i>g</i>		< 0,02		0,0033

D Q 12		
Rev.01_ 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-ambrato, omogeneo <i>Amber-yellow. Homogeneous</i>
Aroma <i>Flavour</i>	Tipico aroma di grano <i>Typical aroma of wheat</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>		
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 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.01_ 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: Film in polipropilene / <i>Polypropilene film</i>
	Secondario / Secondary: Cartone ondulato / <i>Corrugated cardboard</i>
N° conf. / No. packs	24x500g (Cod. 914, 914M) 20x1Lb (Cod. 9914)
Codice EAN / EAN Code Codice UPC / UPC Code	8011780009147 (Cod. 914, 914M) 022172091402 (Cod. 9914)
Cartone / Carton (LxWxH cm)	300x190x270 (Cod. 914, cod. 914M) 295x162x270 (Cod. 9914)
Dettagli pallet / Pallet details	Ct. strato / C. layer: 16 (Cod. 914) / 14 (Cod. 914M) / 18 (Cod. 9914)
	Strati / Layers: 5 (Cod. 914, cod. 914M, 9914)
	Ct. pallet / C. pallet: 80 (Cod. 914) / 70 (Cod. 914M) / 90 (Cod. 9914)

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