

D Q 12 Rev.02_ Ed.01 del 01.06.22	Pastificio Riscossa	
Scheda tecnica Technical sheet	F.Ili Mastromauro S.p.A.	

MARCHIO / BRAND: RISCOSSA

Articolo <i>Item</i>	n.88
Denominazione <i>Description</i>	TAGLIATELLE ALL'UOVO NIDI EGG TAGLIATELLE NESTS
Ingredienti <i>Ingredients</i>	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 <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	18 mesi
Tempo di cottura (min) <i>Cooking time (min)</i>	6
Trafilazione <i>Wireworks</i>	Bronzo <i>Bronze</i>



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		
Larghezza cartella <i>Width</i>	mm	6,30	± 0,15
Diametro nido <i>Nest's diameter</i>	mm	58,15	± 2,80
Spessore cartella <i>thickness</i>	mm	1,18	± 0,04
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 <i>°angular</i>		
Peso singolo nido <i>Weight of a nest</i>	g	28,50	± 4,40

D Q 12 Rev.02_ Ed.01 del 01.06.22	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 Moisture	UNI EN ISO 712:2010	max 12,50	%	11,80
Ceneri Ashes	UNI EN ISO 2171:2010	max 1,10	% s.s.	0,96
Proteine Proteins	M.U.DM Ris.Agricole 23/07/94	min 12,50	% s.s.	15,00
Grassi Fat	AOAC 994, 10 DPR 66/13	min 0,15	% s.s.	0,17
Acqua libera Aw	DM 23/07/1994 (Suppl. n.4. p.8)	min 0,50		< 0,60
CONTAMINANTI CONTAMINANTS				
PESTICIDI RESIDUALI: RESIDUAL PESTICIDES				
Fosfo-Clorurati Phospho-Clorurate	UNI EN 15662:2009		mg/Kg	<0,05
Organo-clorurati Organo-Clorurate	UNI EN 15662:2009		mg/Kg	<0,05
Aflatossine tot. Aflatoxins tot. (B1,B2,G1,G2)	EN 14123:2003	max 4	µg/Kg	<0,5
Aflatossine Aflatoxins (B1)	EN 14123:2003	max 2	µg/Kg	<0,5
Ocratossina A Ocratoxins A	EN 14132:2003	max 3	µg/Kg	<0,5
Deossinivalenolo Deoxynivalenol (DON)	EN 14123:2003	max 750	µg/Kg	<120
Zearalenone Zearalenone (ZEA)	EN 14123:2003	max 75	µg/Kg	<10
Cadmio Cadmium	ICP-MS	max 0,10	mg/Kg	<0,10
Piombo Lead	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 Broken pieces	conteggio count		%	5
Pezzi con incrinature (<10mm) Pieces with cracks	conteggio count		%	10
Pezzi deformi Misshapen pieces	conteggio count		%	5
Puntatura cruscale Bran tips	conteggio count		dm ²	70
Puntatura nera Black tips	conteggio count		dm ²	0

D Q 12 Rev.02_ Ed.01 del 01.06.22	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)	374	(1585)
Proteine <i>Proteins</i>	g		15,00	
Carboidrati <i>Carbohydrates</i>	g		68,00	
-zuccheri - sugars	g		2,10	
Grassi <i>Fats</i>	g		4,00	
- saturi - saturated	g		1,80	
Sodio <i>Sodium</i>	g		0,026	

D Q 12 Rev.02_ Ed.01 del 01.06.22	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 <i>Other</i>	
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 <i>Food allergens</i>	Come ingrediente <i>As ingredient</i>	Può contenere tracce <i>May contain traces</i>
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>		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.02_ Ed.01 del 01.06.22	Pastificio Riscossa	
Scheda tecnica Technical sheet	F.Ili Mastromauro S.p.A.	

CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGI / PACKAGE

Imballaggio / package	Primario / Primary: Vassoio di cartone e film in polipropilene per uso alimentare / <i>Cardboard trays and polypropylene film guarantee of food grade materials</i>
	Secondario / Secondary: Cartone ondulato / <i>Corrugated cardboard</i>
N° conf. / No. packs	12x500g (Cod. 188)
Codice EAN / EAN Code Codice UPC / UPC Code	8011780051887 (Cod. 188)
Cartone / Carton (LxWxH cm)	502x302x302 (Cod. 188)
Dettagli pallet / Pallet details	Ct. strato / C. layer: 6 (Cod. 188)
	Strati / Layers: 6 (Cod. 188)
	Ct. pallet / C. pallet: 36 (Cod. 188)

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