

D Q 12 Rev.00_ Ed.01 del 29.03.18	Pastificio Riscossa	
Scheda tecnica Technical sheet	F.Ili Mastromauro S.p.A.	

MARCHIO / BRAND: RISCOSSA

Articolo Item	n.113
Denominazione Description	LASAGNE VERDI (GREEN LASAGNE)
Ingredienti Ingredients	Semola di grano duro, acqua, spinacio disidratato in polvere 1,9% <i>Durum wheat semolina, water, spinach powder 1,9%</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	36 mesi / 36 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 29.03.18	Pastificio Riscossa	
Scheda tecnica Technical sheet	F.Ili Mastromauro S.p.A.	

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: <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 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 29.03.18	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>

VALORI NUTRIZIONALI INDICATIVI / NUTRITIONAL FACTS

Parametri Parameters	U.m.		Valori medi per 100 g Average values per 100 g	
Valori energetici <i>Energy</i>	<i>Kcal</i>		356	
Proteine <i>Proteins</i>	<i>g</i>		12,70	
Carboidrati <i>Carbohydrates</i>	<i>g</i>		75,50	
-zuccheri <i>- sugars</i>	<i>g</i>		2,80	
Grassi <i>Fats</i>	<i>g</i>		1,70	
- saturi <i>- saturated</i>	<i>g</i>		0,40	
Sale <i>Salt</i>	<i>g</i>		0,0358	

D Q 12 Rev.00_ Ed.01 del 29.03.18	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>	Verde tipico della materia prima impiegata, <i>Green typical . s</i>
Aroma <i>Flavour</i>	Tipico aroma <i>Typical aroma</i>
Altro <i>Other</i>	
Allergeni dichiarati <i>Any allergy statement?</i>	Glutine Gluten
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>		
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 29.03.18	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. 4113)
Codice EAN / EAN Code Codice UPC / UPC Code	8011780041137 (Cod. 4113)
Cartone / Carton (LxWxH cm)	
Dettagli pallet / Pallet details	Ct. strato / C. layer: 12 (Cod. 4113)
	Strati / Layers: 8 (Cod. 4113)
	Ct. pallet / C. pallet: 96 (Cod. 4113)

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

PASTIFICIO RISCOSSA
F.Ili MASTROMAURO S.p.A.
(ari)