

INDUSTRIA ALIMENTARE FERRARO S.R.L. Mussolente (VI)	SPECIFIC	SIGLA: S/PRO/08/R13 PO/PCS/06
TITOLO:	LASAGNE LAMINATE ALL'UOVO VERDI	DATA: 29/01/2013
		Pagina 1 di 5

Descrizione/ Description:	Scatola di cartone/ <i>Cardboard box</i>
----------------------------------	--

Proprietà organolettiche/ Organoleptic property	
Colore/ <i>Colour:</i>	Tipico colore verde/ <i>Typical green</i>
Consistenza/ <i>Texture:</i>	Al dente/ <i>"Al dente"</i>
Sapore/ <i>Flavour:</i>	Tipica fragranza di uovo e semola/ <i>Typical egg fragrance</i>

Misure dimensionali* / Dimensional Measures:	Laminated Lasagne
Lunghezza/ <i>Length</i>	180+/-10 mm
Larghezza/ <i>Width</i>	80 +/- 5 mm
Spessore/ <i>Thickness</i>	1.00 +/- 0.10 mm

*=possono essere diverse a seconda delle esigenze del cliente/ *May be different depending on the needs of the client*

Ingredienti/ Ingredients	
Semola di grano duro/ Durum wheat semolina	
Uova/ Whole egg	20%
Spinaci in polvere/ <i>Spinach powder</i>	3%

Origine ingredienti/ Origin of ingredients	
Semola di grano duro/ Durum wheat semolina	Italia/ <i>Italy</i> , Europa/ <i>Europe</i> , Canada, paesi Extra-Europei/ <i>European countries extra</i>
Uova/ Whole egg	Paesi comunitari/ <i>Community countries</i>
Spinaci in polvere/ <i>Spinach powder</i>	Italia/ <i>Italy</i>

Fornito da/ Supplied by		Punto di produzione/ Point of manufacture	
Nome/ Name	Industria Alimentare Ferraro s.r.l.	Nome/ Name	Industria Alimentare Ferraro s.r.l.
Indirizzo/ Address	Via Bonagge 26/A 36065 Mussolente – Vicenza –	Indirizzo/ Address	Via Bonagge 26/A 36065 Mussolente – Vicenza –

Paese di origine/ Country of origin	Prodotto in Italia/ <i>Manufactured in Italy</i>
--	--

Tempo di cottura/ Cooking time	Circa 10 minuti/ <i>10 minutes</i>
---------------------------------------	------------------------------------

Codifica/ Coding	Vedere le istruzioni operative del packaging/ <i>See operating instructions of packaging</i>
-------------------------	--

Tabella nutrizionale g/100g / Nutritional information g/100g		g per 100 g prodotto non cotto (valori medi) / g per 100g uncooked product (average)
Valore energetico Kcal / Energy kcal		367
Valore energetico Kj / Energy value kj		1555
Grassi / Fat		3,4
	Saturi / saturated	1,0
	Insaturi / unsaturated	1,5
	Polinsaturi / polyunsaturated	0,9
Carboidrati / Carbohydrates		68,0
	Zuccheri / Sugar	3,0
Proteine / Protein		14,5
Fibre/ Fiber		3,3
Sodio / Sodium		0,04
Sale / Salt		0.10

29/01/2013	13	Revisione tabella nutrizionale	A/RAQ	A/RAQ	RAQ
26/07/2012	12	Aggiornamento ALBA LIST	A/RAQ	A/RAQ	RAQ
Data Rev.	Rev. N°	Oggetto della revisione	Redazione	Verifica	Approvazione

INDUSTRIA ALIMENTARE FERRARO S.R.L. Mussolente (VI)	SPECIFIC	SIGLA: S/PRO/08/R13 PO/PCS/06
		DATA: 29/01/2013
TITOLO: LASAGNE LAMINATE ALL'UOVO VERDI		Pagina 2 di 5

Contenuto/ <i>Content</i>	Presente nel prodotto/ <i>In the product</i>	Usato nella stessa linea/ <i>Used in the same line</i>	Usato nello stesso sito/ <i>Used in the same site</i>
Farina/Derivati della farina/Flour and derivatives	SI/ YES	SI/ YES	SI/ YES
Segale e derivati / <i>Rye and derivatives</i>	NO/NOT	NO/NOT	NO/NOT
Orzo e derivati / <i>Barley and derivatives</i>	NO/NOT	NO/NOT	NO/NOT
Avena e derivati / <i>Oat and derivatives</i>	NO/NOT	NO/NOT	NO/NOT
Glutine / <i>Gluten</i>	SI/ YES	SI/ YES	SI/ YES
Mais e derivati / <i>Maize and derivatives</i>	NO/NOT	NO/NOT	SI/ YES
Soia e derivati / <i>Soya and derivatives</i>	NO/NOT	NO/NOT	NO/NOT
Noccioline e derivati / <i>Peanuts and derivatives</i>	NO/NOT	NO/NOT	NO/NOT
Nocciole e derivati / <i>nuts and derivatives</i>	NO/NOT	NO/NOT	SI/ YES
Olio di noce / <i>Nut Oil</i>	NO/NOT	NO/NOT	NO/NOT
Cross-contaminazione da noce / <i>Cross-contamination of nut</i>	NO/NOT	NO/NOT	NO/NOT
Noce di cocco / <i>Coconut</i>	NO/NOT	NO/NOT	NO/NOT
Pinolo / <i>Pine Nuts</i>	NO/NOT	NO/NOT	NO/NOT
Aglio / <i>Garlic</i>	NO/NOT	NO/NOT	SI/ YES
Cioccolato / <i>Cocoa</i>	NO/NOT	NO/NOT	NO/NOT
Frutti e derivati / <i>Fruit and derivatives</i>	NO/NOT	NO/NOT	SI/ YES
Aromi / <i>Flavourings</i>	NO/NOT	NO/NOT	SI/ YES
Sale aggiunto / <i>Added salt</i>	NO/NOT	NO/NOT	SI/ YES
Zuccheri aggiunti / <i>Added sugar</i>	NO/NOT	NO/NOT	SI/ YES
Dolcificanti / <i>Sweeteners</i>	NO/NOT	NO/NOT	NO/NOT
Semi di sesamo e derivati / <i>Sesame seeds and derivatives</i>	NO/NOT	NO/NOT	NO/NOT
Sadano e derivati / <i>Celery and derivatives</i>	NO/NOT	NO/NOT	SI/ YES
Ombrellifere/ <i>Umbelliferae, e.g.</i>	NO/NOT	NO/NOT	SI/ YES
Semi di papavero / <i>Poppy seeds</i>	NO/NOT	NO/NOT	NO/NOT
Semi di girasole / <i>Sunflower seeds</i>	NO/NOT	NO/NOT	SI/ YES
Senape e derivati / <i>Mustard and derivatives</i>	NO/NOT	NO/NOT	NO/NOT
Lupino e derivati / <i>Lupino and derivatives</i>	NO/NOT	NO/NOT	NO/NOT
Tutti i tipi di fagioli e piselli / <i>All types of beans and peas</i>	NO/NOT	NO/NOT	SI/ YES
Solfiti con conc. < 10 ppm (E220-E228) / <i>Sulphites in conc. < 10 ppm (E220-E228)</i>	NO/NOT	NO/NOT	NO/NOT
Lieviti / <i>Yeast</i>	NO/NOT	NO/NOT	SI/ YES
Additivi / <i>Additives</i>	NO/NOT	NO/NOT	SI/ YES
Conservanti / <i>Preservatives</i>	NO/NOT	NO/NOT	SI/ YES
Coloranti naturali / <i>Natural dyes</i>	NO/NOT	NO/NOT	NO/NOT
Coloranti artificiali / <i>Artificial dyes</i>	NO/NOT	NO/NOT	NO/NOT
MSG (Mono sodio glutammato) / <i>MSG(mono sodium glutamate)</i>	NO/NOT	NO/NOT	SI/ YES
Acido benzoico / <i>Benzoic acid</i>	NO/NOT	NO/NOT	NO/NOT
Tetrazina / <i>Tetrazine</i>	NO/NOT	NO/NOT	NO/NOT
HVP/ <i>HPV</i>	NO/NOT	NO/NOT	NO/NOT
Vanillina / <i>Vanillin</i>	NO/NOT	NO/NOT	NO/NOT
Cannella / <i>Cinnamon</i>	NO/NOT	NO/NOT	SI/ YES
Coriandolo / <i>Coriander</i>	NO/NOT	NO/NOT	SI/ YES
Lattosio / <i>Lactose</i>	NO/NOT	NO/NOT	SI/ YES
Prodotti animali: Latte di Vacca Giornaliero/ <i>Animal Products: Cow's Milk Dairy</i>	NO/NOT	NO/NOT	SI/ YES
Prodotti animali: uova e derivati / <i>Animal products: eggs and derivatives</i>	SI/ YES	SI/ YES	SI/ YES
Prodotti animali: Conchiglie e Crostacei/ <i>Animal Products: Shellfish and Crustaceans</i>	NO/NOT	NO/NOT	NO/NOT
Prodotti animali: Altri Pesci / <i>Animal products: other fish</i>	NO/NOT	NO/NOT	SI/ YES
Prodotti animali: Manzo / <i>Animal products: beef</i>	NO/NOT	NO/NOT	SI/ YES

Redatto da:	A/RAQ	Verificato da:	A/RAQ	Approvato da:	RAQ
-------------	-------	----------------	-------	---------------	-----

INDUSTRIA ALIMENTARE FERRARO S.R.L. Mussolente (VI)	SPECIFIC	SIGLA: S/PRO/08/R13 PO/PCS/06
		DATA: 29/01/2013
TITOLO: LASAGNE LAMINATE ALL'UOVO VERDI		Pagina 3 di 5

Prodotti animali: Maiale / <i>Animal products: pork</i>	NO/NOT	NO/NOT	SI/ YES
Prodotti animali: Agnello / <i>Animal products: lamb</i>	NO/NOT	NO/NOT	NO/NOT
Prodotti animali: Pollame / <i>Animal products: poultry</i>	NO/NOT	NO/NOT	NO/NOT
Prodotti animali: Altro / <i>Animal products: other</i>	NO/NOT	NO/NOT	SI/ YES

Questo prodotto non contiene/ <i>This product doesn't contain:</i>			
	SI/NO- YES/NO	CONTIENE/ <i>CONTENT</i>	
Soia OGM (solamente proteine e DNA) / <i>Soya OGM (only protein and DNA)</i>	SI/ YES		
Soia OGM (inclusi i derivati) / <i>Soya OGM (including derivatives)</i>	SI/ YES		
Mais OGM (solamente proteine e DNA) / <i>Maize OGM (only protein and DNA)</i>	SI/ YES		
Mais OGM (inclusi i derivati) / <i>Maize OGM (including derivatives)</i>	SI/ YES		

Informazioni alimentari/ <i>Dietary information:</i>	
Adatto per dieta Halal Alimento prodotto secondo leggi islamiche/ Suitable or Halal diet <i>Food product in accordance with islamic laws</i>	SI/ YES..... ☐ NO/ NO..... X
Adatto per dieta Kosher Alimento prodotto secondo le leggi alimentari ebraiche./ <i>Died suitable for Kosher</i> <i>Food product according to jewish dietary laws.</i>	SI/ YES..... ☐ NO/ NO..... X
Adatto per Celiaci / <i>Suitable for Coeliacs</i>	SI/ YES..... ☐ NO/ NO..... X
Adatto per vegani = dieta vegetariana stretta Pratica del non alimentarsi con carne animale (carne, pollame, uova, latticini) e normalmente miele./ <i>Suitable for vegan = strict vegetarian diet</i> <i>Practice of not eating animal flesh (meat, poultry, eggs, dairy products) and usually honey.</i>	SI/ YES..... ☐ NO/ NO..... X
Adatto per latto-ovo-vegetariani Dieta simile a quella vegana, ma che ammette uova e latte/ <i>Suitable for lacto-ovo-vegetarians.</i> <i>Same as vegan, but with eggs and milk</i>	SI/ YES..... X NO/ NO..... ☐
Adatto per latto-vegetariani Come per i vegani, ma con prodotti caseari/ <i>Suitable for Lacto-vegetarian.</i> <i>Same as vegans but they eat dairy products</i>	SI/ YES..... ☐ NO/ NO..... X
Adatto per ovo-vegetariani Dieta simile a quella vegana, ma che ammette uova/ <i>Suitable for ovo-vegetarians</i> <i>Same as vegan diet, but admits also eggs</i>	SI/ YES..... X NO/ NO..... ☐
Adatto per Pesco-vegetariani Dieta simile a quella vegana, ma che ammette pesce/ <i>Suitable for Pesco-vegetarians</i> <i>Same as vegan diet, but admits also fish</i>	SI/ YES..... ☐ NO/ NO..... X
Adatto per diete biologiche Dieta: prodotto in un sistema di fattoria che evita l'utilizzo di fertilizzanti di sintesi, pesticidi, regolatori della crescita e additivi alimentari per gli animali di allevamento. Chiamata anche 'Bio', 'Oko' o 'Eco'/ <i>Suitable for organic diet.</i> <i>Dietary: produced in a farm system that avoids the use of synthetic fertilizers, pesticides, growth regulators and feed additives for farm animals also called "Bio", "Oko" or "Eco".</i>	SI/ YES..... ☐ NO/ NO..... X

Redatto da:	A/RAQ	Verificato da:	A/RAQ	Approvato da:	RAQ
-------------	-------	----------------	-------	---------------	-----

INDUSTRIA ALIMENTARE FERRARO S.R.L. Mussolente (VI)	SPECIFIC	SIGLA: S/PRO/08/R13 PO/PCS/06
TITOLO: LASAGNE LAMINATE ALL'UOVO VERDI		DATA: 29/01/2013
		Pagina 4 di 5

Il prodotto è senza / The product is free from:	
Irradiazioni / Irradiation: Ingredienti I prodotti che possono avere ricevuto trattamenti ionizzanti / <i>Ingredients products that may have received ionizing treatments</i>	SI/ YES..... X NO/ NO..... ☐
Alcool/ Alcool No Etanolo (alcol etilico)/ <i>no Ethanol (ethyl alcohol)</i>	SI/ YES..... X NO/ NO..... ☐
Carne/ Meat Libero da: grasso e la pelle, scorza, cartilagine e tendine in ammontare associati naturalmente con la carne. / <i>Available from: fat and skin, skin, cartilage and tendon in amounts naturally associated with the meat.</i>	SI/ YES..... X NO/ NO..... ☐
Carne portoghese e inglese / Portuguese and English meat Il prodotto non contiene manzo o componenti di manzo dal Regno Unito incluso l'Irlanda Settentrionale, o Portogallo / <i>The product does not contain beef components from the United Kingdom including Northern Ireland, or Portugal.</i>	SI/ YES..... X NO/ NO..... ☐
Libero da prodotti BSE Il prodotto non contiene alcuno del seguente: * l'intera testa esclusa la lingua, incluso il cervello, gli occhi, gangli trigeminali e tonsille, il timo, la milza e la colonna vertebrale inclusi i gangli spinali e il midollo spinale e gli intestini dal duodeno al retto dei bovini di ciascuna età * * cranio, compresi cervello ed occhi, tonsille, midollo spinale e milza di bovini e caprini di tutte le età caprine / BSE-free products <i>The product does not contain any of the following:</i> * <i>the entire head excluding tongue, including brain, eyes, trigeminal ganglia and tonsils; thymus, spleen and vertebral column including dorsal root ganglia and spinal cord and intestines from duodenum to rectum of bovine animals of all ages</i> ** <i>skull including brain and eyes, tonsils, spinal cord and spleen of bovine and caprine animals of all ages</i>	SI/ YES..... X NO/ NO..... ☐

Filth-Test AOAC 972.32/88
• assenza di insetti vivi o morti e larve su 225 g; / <i>absence of live or dead insects and larvae to 225 g</i> • <= 35 frammenti di insetto su 225 g di prodotto; / <i><= 35 insect fragments of about 225 g of product;</i> • 0 frammenti di insetto con dimensioni superiori ai 600 micron; / <i>0 insect fragments larger than 600 microns;</i> • assenza di escrementi e peli di topo e peli o capelli umani. / <i>no mouse droppings and hair and fur or human hair.</i>

Standards microbiologici sul prodotto finito / Microbiological standards of the finished product			
Proprietà/ Property	Target	Max	Unit/ Unità
Carica batterica totale/ <i>total count bacteria</i>	1000	50.000	cfu/g
Enterobacteriaceae	< 10	100	cfu/g
Lieviti/ <i>Yeast</i>	100	500	cfu/g
Muffe/ <i>Moulds</i>	100	500	cfu/g
Bacillus cereus	< 10	100	cfu/g
Listeria monoc.	Assente/ <i>Absent</i>	Assente/ <i>Absent</i>	cfu/25g
Salmonella	Assente/ <i>Absent</i>	Assente/ <i>Absent</i>	cfu/25g
Staph. aureus	< 10	100	cfu/g
Escherichia coli	< 10	< 10	cfu/g

Standard chimici sul prodotto finito / Standard chemicals on the finished product				
Proprietà/ Property	Target	Min	Max	u.m.
Umidità/ <i>Humidity</i>	11	-	12.50	%
Grassi/ <i>Fat</i>	3.20	2.80	-	%
Acidità/ <i>Acidity</i>	4.00	-	5.00	Grado di acidità (°)/ <i>degrees of acidity</i>
Ceneri/ <i>Ash</i>	1.30	-	-	% d.m.
Proteine/ <i>Protein</i>	13.00	12.50	-	% s.s.
Steroli/ <i>Sterols</i>	0.135	0.130	-	% d.m.
Frumento tenero/ <i>Soft Wheat</i>	1	-	3	%

Redatto da:	A/RAQ	Verificato da:	A/RAQ	Approvato da:	RAQ
-------------	-------	----------------	-------	---------------	-----

INDUSTRIA ALIMENTARE FERRARO S.R.L. Mussolente (VI)	SPECIFIC	SIGLA: S/PRO/08/R13 PO/PCS/06
		DATA: 29/01/2013
TITOLO: LASAGNE LAMINATE ALL'UOVO VERDI		Pagina 5 di 5

Micotossine/ <i>Micotoxin</i>	
	Valore/ <i>Value</i>
Aflatossine/ <i>Aflatoxin</i>	Nei limiti di legge/ <i>Law limit</i>
Ocratossina A/ <i>Ocratoxin</i>	Nei limiti di legge/ <i>Law limit</i>
Deossinivalenolo/ <i>DON</i>	Nei limiti di legge/ <i>Law limit</i>
Zearalenone/ <i>Zea</i>	Nei limiti di legge/ <i>Law limit</i>

Residui di prodotti fitosanitari/ <i>Residues of pesticides</i>	
	Valore/ <i>Value</i>
Residui di prodotti fitosanitari/ <i>Residues of pesticides</i>	Nei limiti di legge/ <i>Law limit</i>

Metalli pesanti/ <i>Heavy metal</i>	
	Valore/ <i>Value</i>
Cadmio/ <i>Cadmium</i>	Nei limiti di legge/ <i>Law limit</i>
Piombo/ <i>Lead</i>	Nei limiti di legge/ <i>Law limit</i>

Condizioni di stoccaggio/ <i>Storage conditions (T°)</i>	
Dal produttore/ <i>Manufactured</i>	Ambiente/ <i>Ambient</i>
In transito/ <i>In transit</i>	Ambiente/ <i>Ambient</i>
Nel deposito/ <i>In depot</i>	Ambiente/ <i>Ambient</i>

Tipo di Durata/ <i>Type of life</i>	Durata/ <i>Life Length</i>
Da consumarsi prima di/ <i>Best before end</i>	24 mesi dalla data di produzione in confezioni sigillate a temperature ambiente and lontano da odori forti. E' consigliabile tenere il prodotto in un ambiente secco e fresco, lontano dalla luce./ <i>24 months from date of manufacture in sealed packages at room temperature and away from strong odours. And 'advisable to keep the product in a cool dry place away from light.</i>

Nei nostri prodotti, le loro confezioni e tutti gli ingredienti/procedure utilizzati nella preparazione, immagazzinamento e distribuzione sono conformi in ogni aspetto con i requisiti della legislazione vigente. / *In our products, their packaging, and all the ingredients / procedures used in the preparation, storage and distribution are in accordance in all respects with the requirements of the legislation.*

Redatto da:	A/RAQ	Verificato da:	A/RAQ	Approvato da:	RAQ
-------------	-------	----------------	-------	---------------	-----