

PRODUCT CERTIFICATE

Certificato No./Certificate No.:
CERT-141-2004-PC-BRI-DNV

Data prima emissione/Initial date:
29 giugno 2004

Validità/Valid:
11 giugno 2016 - 11 giugno 2019

Si attesta che il prodotto / This certifies that the product

Pasta alimentare secca / Dried Pasta

Prodotto da / Produced by



F.lli De Cecco di Filippo Fara San Martino S.p.A.

Via F. De Cecco - 66015 Fara San Martino (CH) - Italy
S.S.538 km 6,500 Caldari di Ortona - 66026 Ortona (CH) - Italy
Sito di Machen: Zona Industriale - 66015 Fara San Martino (CH) - Italy

È conforme ai requisiti applicabili del/
Complies with the applicable requirements of:

ZSEIT-5-STP-38 Rev. 3

Specificazione Tecnica di Prodotto - "Pasta di semola di grano duro prodotta con semola di alta qualità e tecnologie "dolci" secondo i diversi formati"/
Technical Product Specification - "Durum wheat pasta produced by means of high quality flour and "soft" technologies as per the different size"

Certificazione di Prodotto Agroalimentare - LIVELLO 2: Specifiche e caratteristiche oggetto di certificazione dettagliate nell'Allegato
Food Product Certification - LEVEL 2: The specifications and characteristics being certified are detailed in the Appendix

Limitazioni / Limitations:

1. Cambiamenti nel prodotto devono essere immediatamente comunicati a DNV GL Business Assurance Italia S.r.l. per esaminare se il presente Certificato rimane valido / Any changes in the product shall immediately be reported to DNV GL Business Assurance Italia S.r.l. in order to verify whether this Certificate remains valid.
2. La validità del presente certificato è subordinata a sorveglianza periodica (ogni 6, 9 o 12 mesi) / the validity of this certificate is subject to periodical audits (every 6, 9 or 12 months)
3. Il presente certificato non è da ritenersi valido se non accompagnato dal relativo allegato / This certificate is not valid without the related enclosure

Luogo e Data/Place and date:
Vimercate (MB), 15 gennaio 2019

Per l'Organismo di Certificazione/
For the Certification Body



Zeno Beltrami
Management Representative

Certificato No./Certificate No.: CERT-141-2004-PC-BRI-DNV
Luogo e Data/Place and date: Vimercate (MB), 15 gennaio 2019

Appendix to Certificate

Certificazione di Prodotto Agroalimentare - LIVELLO 2 (basata sia sulla sorveglianza della produzione e del sistema qualità, che sulle prove e/o ispezione di tipo effettuate sui campioni di prodotto prelevati presso l'organizzazione aventi le caratteristiche definite nelle relative Specificazioni Tecniche di Prodotto) / Food Product Certification - LEVEL 2 (based on the surveillance of both the production and the quality system, as well as on type testing and/or type inspection carried out on samples of the product taken from the point of production and having the characteristics established in the related Technical Product Specification).

Caratteristiche oggetto della Certificazione / Characteristics being certified:

Materie prime / Raw material

La pasta è fatta solo con semola avente le seguenti caratteristiche: / Pasta is made using only durum wheat flour with the following characteristic:

- **Resa tecnica di estrazione della semola dal grano: $\leq 67\%$ / Flour yield from durum wheat: $\leq 67\%$**
- **Indice di glutine nelle semole in pastificazione: ≥ 70 / Flour gluten index: ≥ 70**
- **Percentuale semola sulle presse con granulometria > 400 microns: $> 40\%$ / Percentage of flour at the presses with granulometry > 400 microns: $> 40\%$**

Tecnologia di produzione / Production technology:

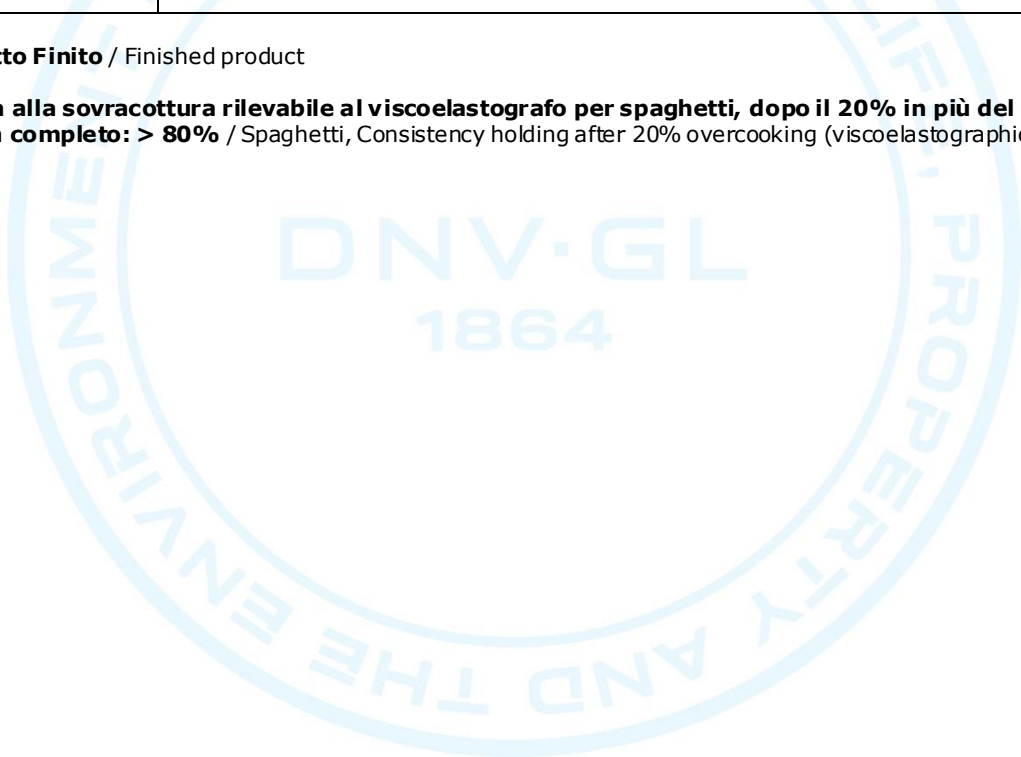
Impasto con acqua fredda Mix with cold water	Tutti ad esclusione di Fettuccine all'uovo con spinaci, Tagliatelle all'uovo con spinaci (Matassine) e Lasagna all'uovo con spinaci All, excluding Fettuccine with egg and spinach, Tagliatelle with egg and spinach (Matassine) and Lasagna with egg and spinach	T < 15°C
Tempi essiccazione Drying period	Pasta Lunga (inclusi nidi integrali) / Long pasta (including whole nests)	> 18 ore / hours
Tempi essiccazione Drying period	Zite, mezze zite, zitone, candele e candele lunghe	> 36 ore / hours
Tempi essiccazione Drying period	Pasta corta / Short pasta	> 09 ore / hours
Trafila in bronzo Bronze drawplate	acini di pepe, alfabeto*, anelli siciliani, anellini, bombardoni lisci, bombardoni rigati, bricchetti, bucatini grandi, bucatini piccoli, bucatini*, calamarata, candele lunghe, candele spezzate, candele, cannaroni, casareccia, chitarrina abruzzese*, conchiglie rigate, conchiglioni rigati, coquillettes, corallini, cuoretti, diavolini, ditali lisci, ditali rigati, ditali piccoli rigati, ditali piccoli lisci, ditalini rigati, farfalle*, farfalle medie, farfalline*, farfalloni, fedelini*, festonati, fettucelle, fettuccia*, fettuccine*, funghini, filini*, fusilli grandi, fusilli giganti*, fusilli corti bucati*, fusilli*, ghiottole, gnocchetti di zita, gnocchetti sardi, gnocchi, gramigna*, grattata all'uovo, lancette*, lasagna lunga*, lasagna, lasagne*, lasagna riccia, lasagnette*, linguine grandi, linguine piccole*, linguine*, lumachine, lumaconi rigati, maccheroni, maccheroni alla chitarra*, mafaldine, mezza zita tagliata, mezza zita, mezzanelli, mezze maniche rigate*, mezze penne lisce*, mezze penne rigate, mezzi festonati, mezzi tufoli, mezzi bombardoni rigati, mezzi bombardoni lisci,	

Certificato No./Certificate No.: CERT-141-2004-PC-BRI-DNV
 Luogo e Data/Place and date: Vimercate (MB), 15 gennaio 2019

	mezzi ditali lisci, mezzi ditali rigati, mezzi paccheri, mezzi paccheri rigati, mezzi pennoni lisci, mezzi pennoni rigati, mezzi tubetti, mezzi tubetti rigati, mezzi tubetti lisci, mezzi rigatoni*, millerighe*, nastri, occhi di lupo*, occhi di pemice, orecchiette grandi, orecchiette*, orzo*, paccheri*, paccheri rigati, pappardelle*, pasta mista, penne a candela, penne lisce*, penne piccole rigate, penne piccole lisce, penne rigate*, pennette lisce, pennette rigate, pennettine, pennoni, pennoni rigati*, pennoni lisci, peperoni, pettole abruzzesi, pipe rigate, puntalette, quadretti, quadrucci*, racchette, radiatori, rigatoncello*, rigatoni napoletani*, rigatoni*, risi*, riso, rombi, rotelle, rotelline, sagnette abruzzesi*, sedani lisci, sedani rigati, sedanini, seme di melone*, shells*, spaccatella, sorpresine uovo, spaccatella, spaghetti lunghi con archetto, spaghetti tagliati, spaghetti*, spaghettoni*, spaghettoni*, spaghettoni quadrati*, stellette*, stelline*, stortini, strangozzi*, strozzapreti*, tagliatelle*, tagliatelline*, taglierini uovo, taglierini, tagliolini*, tonnarelli*, tortiglioni*, tripoline, trivelli*, tubetti*, tubetti lisci, tubetti rigati, tufoli, vermicelli, vermicellini, zita tagliata*, zita, zitone tagliato*, zitone.	
	* include paste all'uovo e/o paste integrali e/o paste speciali e/o formati esportazione / Including pasta with eggs and/or whole pasta and/or special pasta and/or export size	

Prodotto Finito / Finished product

Tenuta alla sovracottura rilevabile al viscoelastografo per spaghetti, dopo il 20% in più del tempo di cottura completo: > 80% / Spaghetti, Consistency holding after 20% overcooking (viscoelastographic measure): > 80%



PRODUCT CERTIFICATE

Certificato No./Certificate No.:
CERT-141-2004-PC-BRI-DNV

Data prima emissione/Initial date:
29 giugno 2004

Validità/Valid:
11 giugno 2016 - 11 giugno 2019

Si attesta che il prodotto / This certifies that the product

Pasta alimentare secca / Dried Pasta

Prodotto da / Produced by



F.lli De Cecco di Filippo Fara San Martino S.p.A.

Zona Industriale - 66015 Fara San Martino (CH) - Italy
Località Madonna della Croce - Stazione Caldari - 66026 Ortona (CH) - Italy
Sito di Machen: Zona Industriale - 66015 Fara San Martino (CH) - Italy

È conforme ai requisiti applicabili del/
Complies with the applicable requirements of:

STP-ce-pc-agro 38 Rev. 2

Specificazione Tecnica di Prodotto - "Pasta di semola di grano duro prodotta con semola di alta qualità e tecnologie "dolci" secondo i diversi formati"/
Technical Product Specification - "Durum wheat pasta produced by means of high quality flour and "soft" technologies as per the different size"

Certificazione di Prodotto Agroalimentare - LIVELLO 2: Specifiche e caratteristiche oggetto di certificazione dettagliate nell'Allegato
Food Product Certification - LEVEL 2: The specifications and characteristics being certified are detailed in the Appendix

Limitazioni / Limitations:

1. Cambiamenti nel prodotto devono essere immediatamente comunicati a DNV GL Business Assurance Italia S.r.l. per esaminare se il presente Certificato rimane valido / Any changes in the product shall immediately be reported to DNV GL Business Assurance Italia S.r.l. in order to verify whether this Certificate remains valid.
2. La validità del presente certificato è subordinata a sorveglianza periodica (ogni 6, 9 o 12 mesi) / the validity of this certificate is subject to periodical audits (every 6, 9 or 12 months)
3. Il presente certificato non è da ritenersi valido se non accompagnato dal relativo allegato / This certificate is not valid without the related enclosure

Luogo e Data/Place and date:
Vimercate, 26 aprile 2016

Per l'Organismo di Certificazione/
For the Certification Body

Vittore Marangon
Management Representative

Certificato No./Certificate No.: CERT-141-2004-PC-BRI-DNV
Luogo e Data/Place and date: Vimercate, 26 aprile 2016

Appendix to Certificate

Certificazione di Prodotto Agroalimentare - LIVELLO 2 (basata sia sulla sorveglianza della produzione e del sistema qualità, che sulle prove e/o ispezione di tipo effettuate sui campioni di prodotto prelevati presso l'organizzazione aventi le caratteristiche definite nelle relative Specificazioni Tecniche di Prodotto) / Food Product Certification - LEVEL 2 (based on the surveillance of both the production and the quality system, as well as on type testing and/or type inspection carried out on samples of the product taken from the point of production and having the characteristics established in the related Technical Product Specification).

Caratteristiche oggetto della Certificazione / Characteristics being certified:

Materie prime / Raw material

La pasta è fatta solo con semola avente le seguenti caratteristiche: / Pasta is made using only durum wheat flour with the following characteristic:

- **Resa tecnica di estrazione della semola dal grano: ≤ 67% / Flour yield from durum wheat: ≤ 67%**
- **Indice di glutine nelle semole in pastificazione: ≥ 70 / Flour gluten index: ≥ 70**
- **Percentuale semola sulle presse con granulometria > 400 microns: > 40% (ad esclusione dei capellini e capelli d'angelo) / Percentage of flour at the presses with granulometry > 400 microns: > 40% (excluding capellini and capelli d'angelo)**

Tecnologia di produzione / Production technology:

Impasto con acqua fredda Mix with cold water	Escluse paste all'uovo e speciali Excluding pasta with eggs and special pasta	T < 15°C
Tempi essiccazione Drying period	Spaghetti, spaghetti lunghi con archetto, spaghettoni, spaghettoni quadrati	> 18 ore / hours
Tempi essiccazione Drying period	zite, mezze zite, zitone, candele e candele lunghe (escluse candele tagliate/excluded candele tagliate), mezzanelli	> 36 ore / hours
Trafila in bronzo Bronze drawplate	acini di pepe, alfabeto*, anelli siciliani, anellini, bombardoni lisci, bombardoni rigati, bricchetti, bucatini grandi, bucatini piccoli, bucatini*, calamarata, candele lunghe, candele spezzate, candele, cannaroni, casareccia, chitarrina abruzz. Uovo, conchiglioni rigati, coquillettes, corallini, cuoretti, diavolini, ditali lisci, ditali rigati, ditalini rigati, ditalini lisci, F.to 524 rigatoni, F.to 541 penne rigate, farfalle*, farfalle medie, farfalline*, farfalloni, fedelini*, festonati, fettucelle, fettuccia*, fettuccine*, funghini, fusilli corti bucati*, fusilli*, garganelli uovo, ghiottole, gnocchetti di zita, gnocchetti sardi, gnocchi, gramigna*, grattata uovo, lancette*, lasagna lunga*, lasagna*, lasagna riccia, lasagnette*, linguine piccole*, linguine*, lumaconi rigati, maccheroni, maccheroni alla chitarra*, mafaldine, maltagliati all'uovo, maltagliati*, mezza zita tagliata, mezza zita, mezzanelli, mezze maniche rigate, mezze maniche*, mezze penne lisce*, mezze penne rigate, mezzi festonati, mezzi tufoli, mezzi bombardoni rigati, mezzi bombardoni lisci, mezzi ditali lisci, mezzi ditali rigati, mezzi paccheri, mezzi paccheri rigati, mezzi pennoni lisci, mezzi pennoni rigati, mezzi tubetti, mezzi tubetti rigati, mezzi tubetti*lisci, mezzi* rigatoni*, millennium, millerighe*, nastrini, occhi	

Certificato No./Certificate No.: CERT-141-2004-PC-BRI-DNV
 Luogo e Data/Place and date: Vimercate, 26 aprile 2016

	<p>di lupo*, occhi di pernice, orecchiette grandi, orecchiette*, paccheri, paccheri rigati, pappardelle*, pasta mista, penne a candela, penne lisce*, penne mezzane rigate, penne mezzane lisce, penne piccole rigate, penne piccole lisce, penne*, pennette*, pennoni rigati*, pennoni*lisce, pennoni, pepe bucato, peperini, pettole abruzzesi, pipe rigate, puntalette, quadretti, quadrucci uovo, racchette *, radiatori, rigatoncello*, rigatoni napoletani *, rigatoni*, risi*, riso*, rombi, rotelle*, rotelline, sagnette abruzzesi, sedani lisce, sedani rigati, sedanini, seme di melone*, spaccatella, sorpresine uovo, spaccatella, spaghettelli catering, spaghettelli, spaghetti lunghi con archetto, spaghetti*, spaghettoni*, spaghettoni, spaghettoni quadrati, stelletto*, stelletto*, stortini, strangozzi, strozzapreti*, tagliatelle*, tagliatelline*, taglierini uovo, taglierini, tagliolini*, tonnarelli*, tortiglioni*, tripoline, trivelli*, tubetti*lisce, tubetti rigati, tufoli, vermicelli, vermicellini, zita tagliata*, zita, zitone tagliato*, zitone.</p>	
	<p>* incluse paste all'uovo e/o paste speciali e/o formati esportazione / Including pasta with eggs and / or special pasta and / or export size</p>	

Prodotto Finito / Finished product

Tenuta alla sovracottura rilevabile al viscoelastografo per spaghetti, dopo il 20% in più del tempo di cottura completo: > 80% / Spaghetti, Consistency holding after 20% overcooking (viscoelastographic measure): > 80%

Caratteristiche chimico-fisiche verificate con prove di tipo / Chemical and physical characteristics checked through type testing:

- **Indice di glutine nella semola** / Flour gluten index
- **Granulometria semola** / Flour granulometry
- **Tenuta sovracottura al viscoelastografo** / Consistency holding after overcooking