



Gnocchi di spinaci

Pg 1/3	COD Gno0034	Rev 7 del 01/05/2023	Firma:
--------	-------------	----------------------	--------

IT: Ingredienti:

spinaci 35%, semola di GRANO duro italiano, acqua, sale.

Denominazione prodotto: Gnocchi di spinaci

Descrizione: Gnocchi con spinaci. Surgelati

Caratteristiche organolettiche:

Aspetto: palline semiovali con un taglio sulla parte piana e ondulate sulla parte curva, di forma leggermente irregolare

Colore: puntinatura verde

Odore/Gusto: tipico del prodotto

Consistenza: leggermente elastica, non gommosa alla masticazione

Allergeni: il prodotto contiene GLUTINE

Può contenere tracce di SOIA e SENAPE

OGM: prodotto è esente da OGM

Prodotto adatto ai vegani

Modalità di preparazione: da consumare previa cottura

- Tradizionale:** Immergere il prodotto ancora surgelato in acqua bollente e salata per 2 minuti. Scolare e condire a piacere
- In padella:** Versare gli gnocchi surgelati in una padella con sugo sufficientemente liquido, scaldare a fuoco medio per 3 minuti circa, rimstando di tanto in tanto.
- Forno a microonde:** Cuocere per 3 minuti a 700-800 W in un contenitore idoneo al microonde insieme al condimento prescelto.

EN Ingredients:

spinach 35%, Italian durum WHEAT semolina, water, salt.

Name of the product: Gnocchi di spinaci

Product description: Quick-frozen gnocchi with spinach

Organoleptical features:

Appearance: semi-oval balls with a cut on the flat and wavy on the curve, with a slightly irregular shape

Colour: green dotting

Taste/odour: typical of the product. No unusual flavour

Texture: slightly elastic, not rubbery when chewing

Allergens: GLUTEN

May contain traces of SOY and MUSTARD

OGM: the product is OGM FREE

Product suitable for vegans

Cooking instructions: to be eaten after cooking

- Traditional:** Put frozen gnocchi directly in boiling water previously salted. Cook for 2 minutes, drain and coat with sauce.
- In the pan:** Put frozen gnocchi in a pan with your preferred sauce, heat at medium temperature for 3 minutes stirring from time to time.
- Microwave oven:** Cook in a microwave box for 3 minutes, at 700-800 W, with chosen sauce.

FR Ingrédients:

épinards 35%, semoule de BLE dur italien, eau, sel.

Dénomination produit: Gnocchi di spinaci

Description: Gnocchi avec épinards. Surgelés

Caractéristiques organoleptiques:

Aspect: balles semi-ovales avec une coupure sur le plat et ondulé sur la courbe, avec une forme légèrement irrégulière

Couleur: pointillé vert

Goût: typique du produit

Texture: légèrement élastique, pas gommeuse à la mastication

Allergènes: du GLUTEN

Peut contenir des traces de SOJA et MOUTARDE

OGM: le produit est absent en OGM

Produit indiqué pour les végétaliens

Préparation: a manger après cuisson

- Traditionnel:** Plonger les gnocchi encore surgelés dans l'eau bouillante salée pendant 2 minutes. Egoutter et assaisonner.
- A la poêle:** Utilisez les gnocchi directement en ajoutant un condiment suffisamment liquide dans la poêle et laissez cuire pendant 3 minutes.
- Four microonde:** Mettez les gnocchi surgelés avec la sauce choisie dans un récipient spécifique avec son couvercle et laissez cuire pendant 3 minutes selon la quantité.



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Gnocchi di spinaci



Pg 2/3	COD Gno0034	Rev 7 del 01/05/2023	Firma:
--------	-------------	----------------------	--------

Caratteristiche tecniche/ Specifications/Caractéristiques	
Peso medio/ average weight/ poids moyen	5 ± 0,5 g
Dimensioni/ Dimensions	32 ± 5 mm

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto/ Nutrition facts, average value per / Informations nutritionnelles, valeurs moyenne pour: 100g	
Energia /Energy / Énergie	624 kJ 149 kcal
Grassi/ Fat/ Matières grasses	0,6 g
di cui acidi grassi saturi/ of which saturates/ dont acides gras saturés	0,2 g
Carboidrati / Carbohydrate/ Glucides	30 g
di cui zuccheri/ of which sugar/ dont sucres	10 g
Fibre/ Fibre/ Fibres alimentaires	3,1 g
Proteine / Protein / Protéines	5,9 g
Sale/ Salt/ Sel	0,84 g

Caratteristiche microbiologiche/ Microbiological standard/ Caractéristiques microbiologiques	
Conta totale /Total count/ FMAR	<5 10 ⁴ UFC/g
Muffe/ Moulds/ Moisissures	<5 10 ² UFC/g
Lieviti/ Yeast/ Levures	<5 10 ² UFC/g
Enterobacteriaceae	<10 ³ UFC/g
E. coli	<10 UFC/g
Streptococcus Faecalis	< 10 ² UFC/g
Staphilococcus coagulasi +	< 10 ² UFC/g
Salmonella	Assente in 25g/absent in 25 g/absent en 25 g
Lysteria monocitogenes	Assente in 25g/absent in 25 g/absent en 25 g
Bacillus cereus	< 10 ² UFC/g
Clostridium perfringens	<10 UFC/g

Temperatura di conservazione/Storage temperature/Témpérature de stockage: -18°C

Lotto di produzione/Batch number/Lot: ultime due cifre dell'anno + giorno progressivo annuo

Consists of 5 digits:1st and 2nd Digit = Last two digit of the present year

3rd, 4th, 5th digit = Accumulated day of the year

Les deux dernières chiffres de l'année + quantième du jour

Termine minimo di conservazione/ Best Before/ DDM: 24 mesi/ 24 months/ 24 mois

Codice/Code	Peso conf/Weight pack/ Poids de l'emballage	EAN confezione/ EAN pack- ing/ EAN emballage	EAN cartone/ EAN carton
Gno0034	1,000 kg	8001353987712	8001353810317



ZINI PRODOTTI ALIMENTARI S.P.A. con Socio Unico
Sede legale e stabilimento: Via Libertà 36 - 20090 Cesano Boscone (MI) Italia
Telefono: + 39 02 4583546 - email: info@pastazini.it - www.pastazini.it
Stabilimento Abilitato CE 320/L - Cap. Soc. € 2.500.000 - C.C.I.A.A. n. MI-1006699
Part. IVA e C.F. IT04356850158 - Iscr. Reg. Impr. 04356850158
Cod. SDI per Fatturazione Elettronica: MSITOJA



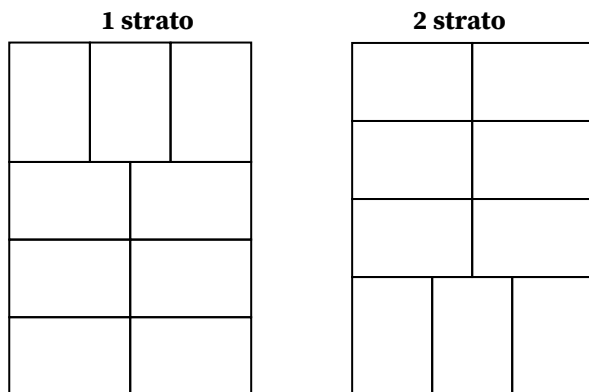


Gnocchi di spinaci



Pg 3/3	COD Gno0034	Rev 7 del 01/05/2023	Firma:
--------	-------------	----------------------	--------

Pallettizzazione/ Palletizing/ Palettisation



IT	
Peso Confezione:	1,000 kg
Lingue in etichetta:	IT-EN-FR-DE-ES
Materiale imballo:	Sacchetto: LDPE 4
N. confezioni per cartone:	6
Materiale imballo secondario:	Cartone: PAP 20
Dimensione cartone:	380 x 250 x 180 mm
Peso lordo cartone:	6,3 kg
Cartoni per pallet:	n. 99
Numero strati per pallet:	n. 11
Cartoni per strato:	n. 9
Tipo pallet:	EUR/EPAL
Materiale pallet:	Pallet legno: FOR 50
Peso lordo bancale:	646 kg
Altezza bancale con pallet:	2130 mm
Materiale film estensibile:	Film estensibile: LDPE 4
Materiale imballo terziario:	Foglio di carta: PAP 22

EN	
Weight per package:	1,000 kg
Language on the label:	IT-EN-FR-DE-ES
Packing material:	bag: LDPE 4
Number of packages per carton:	6
Secondary packaging material:	Carton: PAP 20
Carton dimension:	380 x 250 x 180 mm
Gross weight carton:	6,3 kg
Cartons per pallet:	n. 99
Layer per pallet:	n. 11
Cartons per layer:	n. 9
Pallet:	EUR/EPAL
Pallet material:	wooden pallets: FOR 50
Gross weight pallet:	646 kg
Pallet height, pallet included:	2130 mm
Tertiary packaging material:	stretch film: LDPE 4
Other tertiary packaging mater:	sheet of paper: PAP 22

FR	
Poids du paquet:	1,000 kg
Langues en étiquette:	IT-EN-FR-DE-ES
Matériels emballage:	Sachet: LDPE 4
Nombre de colis par carton:	6
Matériel emballage secondaire:	Carton: PAP 20
Dimension du carton:	380 x 250 x 180 mm
Poids brut du carton:	6,3 kg
Cartons par palette:	n. 99
Couches par palette:	n. 11
Cartons par couche:	n. 9
Type du palette:	EUR/EPAL
Matériel de palette:	palettes en bois: FOR 50
Matériel de palette:	646 kg
Hauteur palette, avec palette:	2130 mm
Matériau film étirable palette:	film étirable: LDPE 4
Matériel d'emballage tertiaire:	feuille de papier: PAP 22