



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

**Fusilli di grano duro
italiano**

| | | | |
|--------|-------------|----------------------|--|
| Pg 1/2 | COD Sem0003 | Rev 2 del 23/10/2021 | Firma:  |
|--------|-------------|----------------------|--|

IT: Ingredienti:

semola di GRANO duro italiano, acqua, sale

Denominazione prodotto: Fusilli di grano duro italiano

Descrizione: Pasta di semola di grano duro. Cotta in acqua leggermente salata. Surgelata

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: al dente

Sapore: tipico del prodotto

Colore: giallo paglierino

Allergeni: il prodotto contiene glutine

Può contenere tracce di uova, latte, pesce, crostacei, molluschi, soia

OGM: prodotto è esente da OGM

Modalità di preparazione: da consumare previa cottura

- **Tradizionale:** immergere il prodotto ancora surgelato in acqua bollente e salata per 1 minuto (cottura "al dente"). Scolare e condire a piacere. Per un risultato ideale, dopo averla scolata, saltare la pasta in un tegame con il condimento prescelto.
- **In padella:** versare in una padella il prodotto ancora surgelato aggiungendo un poco d'acqua in padella con il condimento da saltare per 3-4 minuti circa.
- **In forno a Microonde:** mescolare la pasta surgelata con il condimento prescelto in un apposito contenitore con coperchio e rinvenire a 900w per 2-3 minuti secondo la quantità.
- **In forno a vapore:** Disporre il prodotto ancora surgelato in una teglia perforata. Infornare senza pressione per 3-4 minuti e condire a piacere.

EN Ingredients:

Italian durum WHEAT semolina, water, salt

Name of the product: Fusilli di grano duro italiano

Product description: Cooked quick-frozen pasta with durum semolina. Cooked in slightly salted water

Organoleptical features:

Texture: lightly hard, typical "al dente"

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

Colour: pale yellow

Allergens: Gluten

May contain traces of egg, milk-by products, fish, crustaceans, mollusc, soy

OGM: the product is OGM FREE

Cooking instructions: to be eaten after cooking

- **Traditional:** without defrosting, put pasta directly in boiling water previously salted. Cook for 1', drain and coat with sauce. For a perfect pasta dish, after draining, mix pasta with the chosen sauce and pan-fry stirring delicately from time to time.
- **In the pan:** without defrosting, put pasta into a pan-fry with your preferred sauce, then cook for 3-4 minutes.
- **In Microwave oven:** cook in a microwave box for 2-3 min according to quantity, at 900 W, with chosen sauce
- **In stream oven:** without defrosting, put pasta in a perforated baking pan. Put in the oven (without pressure) for 3-4 min and season.

FR Ingrédients:

semoule de BLÉ dur italien, eau, sel

Dénomination produit: Fusilli di grano duro italiano

Description: Pâtes de blé dur. Cuite en eau légèrement salée. Surgelée.

Caractéristiques organoleptiques:

Texture: al dente

Goût: Typique. Absence des odeurs anormales

Couleur: jaune pale

Allergènes: du gluten

Peut contenir des traces des œufs, des produits laitiers, du poisson, de crustacés, de mollusques, de soja

OGM: le produit est absent en OGM

Préparation: a manger après cuisson

- **Traditionnel:** plongez le produit encore surgelé dans l'eau bouillante salée pendant 1 minute ("al dente"). Égoutter et assaisonner. Pour un résultat optimal, une fois sortie de l'eau, faites revenir les pâtes dans une poêle avec la sauce choisie
- **À la poêle:** verser le produit surgelé dans une poêle avec de la sauce choisie pendant 3-4 minutes.
- **Au micro-ondes:** mettre les pâtes surgelées avec la sauce choisie dans un récipient spécifique avec son couvercle et cuire à 900W pendant 2-3 minutes selon la quantité
- **Four vapeur:** placer le produit congelé dans une récipientperforé. Laisser cuire pendant 3-4 minutes et assaisonner à votre goût.



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Fusilli di grano duro italiano



| | | | |
|--------|-------------|----------------------|--|
| Pg 2/2 | COD Sem0003 | Rev 2 del 23/10/2021 | Firma:  |
|--------|-------------|----------------------|--|

| Caratteristiche tecniche/ Specifications/Caractéristiques | |
|---|-------------|
| Peso medio/ average weight/ poids moyen | 2,3 ± 0,5 g |
| Dimensioni/ Dimensions | 40 ± 5 mm |

| Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto/ Typical nutrition values for 100 g/ Valeurs nutritionnelles moyennes par 100 g | |
|---|-----------------|
| Energia /Energy / Energie | 780 kJ 184 kcal |
| Grassi/ Fat/ Graisses | 0,8 g |
| di cui acidi grassi saturi/ of which saturates/ dont acides gras saturés | <0,1 g |
| Carboidrati / Carbohydrate/ Glucides | 38 g |
| di cui zuccheri/ of which sugar/ dont sucres | 1,1 g |
| Fibra alimentare/ Fibre/ Fibres alimentaires | 1,7 g |
| Proteine / Protein / Protéines | 5,0 g |
| Sale/ Salt/ Sel | 0,20 g |

| Caratteristiche microbiologiche/ Microbiological standard/ Caractéristiques microbiologiques | |
|--|-------------------------------|
| Conta totale /Total count/ FMAR | <5 10 ⁴ UFC /g |
| Muffe e lieviti/Yeast and moulds/ Levures et moisissures | <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 |
| Lysteria monocitogenes | Assente in 25g/absent in 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 packing/ EAN emballage | EAN cartone/ EAN carton | Pallettizzazione/ Palletizing/ Pallettisation |
|-------------|--|--|----------------------------|---|
| Sem0003 | 1000 g | 8001353400501 | 8001353800516 | Type 1 |