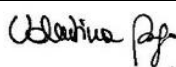




SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Pennette di grano duro italiano



Pg 1/3	COD Sem0017	Rev 6 del 19/05/2023	Firma: 
--------	-------------	----------------------	--

IT: Ingredienti:

semola di GRANO duro italiano, acqua, sale

Denominazione prodotto: Pennette di grano duro italiano

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

Grano coltivato e macinato in Italia

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 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 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: Pennette di grano duro italiano

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

Wheat grown and milled in Italy

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 and MUSTARD

OGM: the product is OGM FREE

Product suitable for vegans

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: Pennette di grano duro italiano

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

Blé cultivé et broyé en Italie

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 CRUSTACES, de MOLLUSQUES, de SOJA et de MOUTARDE

OGM: le produit est absent en OGM

Produit indiqué pour les végétaliens

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.



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





SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Pennette di grano duro italiano



Pg 2/3	COD Sem0017	Rev 6 del 19/05/2023	Firma:
--------	-------------	----------------------	--------

Caratteristiche tecniche/ Specifications/Caractéristiques	
Peso medio/ average weight/ poids moyen	3 ± 0,5 g
Dimensioni/ Dimensions	50 ± 5 mm

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto/ Nutrition facts, average value per / Informations nutritionnelles, valeurs moyenne pour: 100g	
Energia /Energy / Énergie	863 kJ 206 kcal
Grassi/ Fat/ Matières grasses	1,0 g
di cui acidi grassi saturi/ of which saturates/ dont acides gras saturés	0,2 g
Carboidrati / Carbohydrate/ Glucides	42 g
di cui zuccheri/ of which sugar/ dont sucres	0,9 g
Fibre/ Fibre/ Fibres alimentaires	2,7 g
Proteine / Protein / Protéines	6,7 g
Sale/ Salt/ Sel	0,05 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 + Salmonella	< 10 ² UFC/g 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/T mperature 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 + quantieme 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
Sem0017	1,000 kg	8001353991511	8001353807812



ZINI PRODOTTI ALIMENTARI S.P.A. con Socio Unico

Sede legale e stabilimento: Via Libert  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

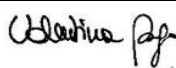
Cod. SDI per Fatturazione Elettronica: MSITOJA





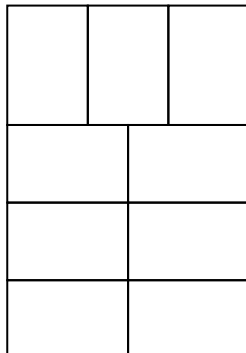
Pennette di grano duro italiano



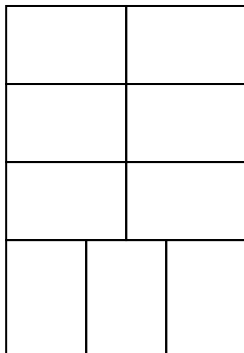
Pg 3/3	COD Sem0017	Rev 6 del 19/05/2023	Firma: 
--------	-------------	----------------------	--

Pallettizzazione/ Palletizing/ Palettisation

1 strato



2 strato



IT

Peso Confezione:	1,000 kg
Lingue in etichetta:	IT-EN-FR-DE-ES
Materiale imballo:	Sacchetto: LDPE 4
N. confezioni per cartone:	5
Materiale imballo secondario:	Cartone: PAP 20
Dimensione cartone:	380 x 250 x 180 mm
Peso lordo cartone:	5,3 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:	547 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:	5
Secondary packaging material:	Carton: PAP 20
Carton dimension:	380 x 250 x 180 mm
Gross weight carton:	5,3 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:	547 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:	5
Matériel emballage secondaire:	Carton: PAP 20
Dimension du carton:	380 x 250 x 180 mm
Poids brut du carton:	5,3 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:	547 kg
Hauteur palette, avec palette:	2130 mm
Matériau film étirable palette:	film étirable: LDPE 4
Matériel d'emballage tertiaire:	feuille de papier: PAP 22