



Tortelli rossi alle verdure grigliate



Pg 1/3	COD Dop0038	Rev 10 del 26/01/2024	Firma:
--------	-------------	-----------------------	--------

IT: Ingredienti:

Semola di GRANO duro italiano 35,5%, ricotta (siero di LATTE, crema di LATTE, sale), verdure grigliate 10,5% (peperoni 33,3%, melanzane 33,3%, zucchine 33,3%), UOVA fresche 7,2%, acqua, mozzarella (LATTE, sale, caglio, fermenti lattici), basilico, formaggio stagionato a pasta dura (LATTE, sale, caglio microbico), pomodoro in polvere 0,5%, sale, aroma naturale di pepe, aroma naturale di aglio.

Denominazione prodotto: Tortelli rosse alle verdure grigliate

Descrizione: Pasta fresca di semola di grano duro all'uovo, con ripieno alle verdure grigliate. Cotta in acqua. Surgelata

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: al dente con ripieno morbido

Sapore: pasta all'uovo con ripieno alle verdure grigliate

Colore: rosso

Allergeni: il prodotto contiene GLUTINE, UOVA, LATTE

Può contenere tracce di PESCE, CROSTACEI, MOLLUSCHI, SOIA e SENAPE

OGM: prodotto è esente da OGM

UOVA DA ALLEVAMENTO A TERRA

Prodotto adatto ai vegetariani

Modalità di preparazione: da consumare previa cottura

- Tradizionale:** immergere il prodotto ancora surgelato in acqua bollente e salata per 2 minuti (cottura "al dente"). Scolare e condire con olio Extra Vergine di Oliva, burro e salvia o altro condimento a piacere. Per un risultato ideale, dopo averla scolata, saltare la pasta in padella con il condimento prescelto.
- In padella:** Versa il prodotto ancora surgelato in una padella con un condimento sufficientemente liquido (se necessario, aggiungere dell'acqua) Scaldare a fuoco medio per 4 minuti, facendo attenzione a mescolare di tanto in tanto.
- Forno professionale:** disporre il prodotto ancora surgelato in una teglia gastronorm (è possibile aggiungere il condimento prescelto in questo passaggio, nella stessa quantità di pasta). Coprire e cuocere in forno misto vapore a 180°C con vapore 10% per 6 minuti.

EN Ingredients:

Italian durum WHEAT semolina 35,5%, ricotta (MILK whey, MILK cream, salt), grilled vegetable 10,5 % (peppers 33,3%, eggplant 33,3%, zucchini 33,3%), fresh EGG 7,2%, water, mozzarella cheese (MILK, salt, rennet, bacterial culture), basil, ripened hard cheese (MILK, salt, microbial rennet), tomato powder 0,5%, salt, natural flavours of pepper, natural flavour of garlic.

Name of the product: Tortelli rossi alle verdure grigliate

Product description: Cooked quick-frozen egg pasta with durum semolina and grilled vegetable filling. Cooked in water.

Organoleptical features:

Texture: lightly hard, typical "al dente" with soft filling

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

Color: red

Allergens: GLUTEN, EGG, MILK-BY PRODUCTS

May contain traces of FISH, CRUSTACEANS, MOLLUSC, SOY and MUSTARD

OGM: the product is OGM FREE

BARN EGG

Product suitable for vegetarians

Cooking instructions: to be eaten after cooking

- Traditional:** without thawing, submerge the product in boiling salted water for 2 minutes (to cook "al dente"). Heat a little butter (or Extra Virgin Olive Oil) in a pan with some fresh sage leaves, add the drained pasta and serve. Alternately, toss the cooked pasta in a pan with your preferred sauce.
- In a pan:** Pour the still frozen product into a pan with a sufficiently liquid sauce (if necessary, add water). Heat over medium heat for 4 minutes, being careful to stir occasionally.
- Professional oven:** place the frozen product on a Gastronorm baking sheet and place in a combi-oven (if you prefer, you can add the sauce of your choice). Cover and cook in a combination steam oven at 180°C with 10% steam for 6 minutes.

FR Ingrédients:

semoule de BLÉ dur italien 35,5%, ricotta (lactosérum de LAIT, crème de LAIT, sel), légumes grillés 10,5% (poivrons 33,3%, aubergines 33,3%, courgettes 33,3%), ŒUFS frais 7,2%, eau, mozzarella (LAIT, sel, présure, culture bactérienne), basilic, fromage à pâte dure affiné (LAIT, sel, présure microbienne), poudre de tomate 0,5%, sel, arôme naturel de poivre, arôme naturel d'ail.

Dénomination produit: Tortelli rossi alle verdure grigliate

Description: Pâtes aux œufs et blé dur avec une farce au légumes grillés. Cuite en eau. Surgelée.

Caractéristiques organoleptiques:

Texture: al dente

Goût: de pâte aux œufs avec farce au légumes grillés.

Absence d'odeurs anormales

Couleur: rouge

Allergènes: du GLUTEN, des ŒUFS, des PRODUITS LAITIERS

Peut contenir des traces du POISSON, de CRUSTACES, de MOLLUSQUES, de SOJA et de MOUTARDE

OGM: le produit est absent en OGM

ŒUFS DE POULES ELEVEES AU SOL

Produit indiqué pour le végétariens

Préparation: a manger après cuisson

- Traditionnel:** plonger le produit surgelé dans l'eau bouillante salée pendant 2 minutes pour une cuisson "al dente". Égoutter et ajouter à votre goût de l'huile Olive Extra Vierge, du beurre ou un autre assaisonnement. Pour un résultat optimal, une fois sorties de l'eau, faire revenir les pâtes dans la poêle avec un peu de matière grasse.



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 IT 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: M5ITOJA





SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Tortelli rossi alle verdure grigliate



Pg 2/3	COD Dop0038	Rev 10 del 26/01/2024	Firma:
--------	-------------	-----------------------	--------

- Dans une casserole : Versez le produit encore congelé dans une casserole avec une sauce suffisamment liquide (si nécessaire, ajoutez de l'eau). Faites chauffer à feu moyen pendant 4 minutes en prenant soin de remuer de temps en temps.
- Four professionnel: dans un four combiné vapeur, placer le produit surgelé dans un récipient gastronomique. Réglez la température à 180°C, le temps de cuisson à 6 minutes et le taux d'humidité au 10%. Vous pouvez y ajouter votre accompagnement en quantité équivalente aux pâtes. Couvrir et laisser cuire au four.

Caratteristiche tecniche/ Specifications/Caractéristiques	
Peso medio/ average weight/ poids moyen	12 ± 1 g
Dimensioni/ Dimensions	50 x 50 mm
Rapporto pasta/ripieno su prodotto fresco/ Ratio pasta filling on fresh product/ Rapport pâte /farce sur produit frais	50/50 ± 2
Rapporto pasta/ripieno su prodotto surgelato/ Ratio pasta filling on frozen product/ Rapport pâte /farce sur produit surgelé	65/35 ± 3

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto/ Nutrition facts, average value per / Informations nutritionnelles, valeurs moyenne pour: 100g	
Energia /Energy / Énergie	791 kJ 189 kcal
Grassi/ Fat/ Matières grasses	5,0 g
di cui acidi grassi saturi/ of which saturates/ dont acides gras saturés	2,8 g
Carboidrati / Carbohydrate/ Glucides	28 g
di cui zuccheri/ of which sugar/ dont sucres	2,0 g
Fibre/ Fibre/ Fibres alimentaires	3,2 g
Proteine / Protein / Protéines	7,8 g
Sale/ Salt/ Sel	0,48 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	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: 18 mesi/ 18 months/ 18 mois



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 IT 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: M5ITOJA





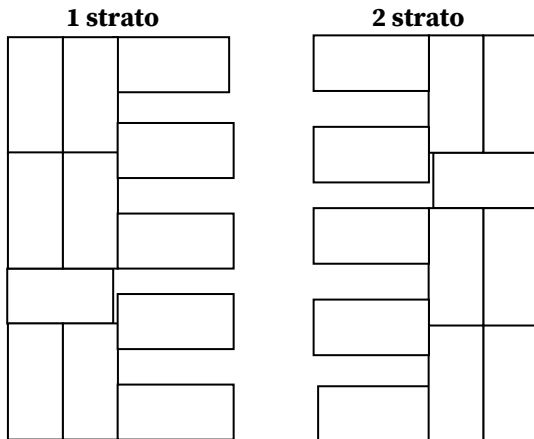
Tortelli rossi alle verdure grigliate



Pg 3/3	COD Dop0038	Rev 10 del 26/01/2024	Firma:
--------	-------------	-----------------------	--------

Codice/Code	Peso conf/Weight pack/ Poids de l'emballage	EAN confezione/ EAN packing/ EAN emballage	EAN cartone/ EAN carton
Dop0038	1,000 kg	8001353992754	8001353809472

Pallettizzazione/ Palletizing/ Palettisation



IT	
Peso confezione:	1,000 kg
Lingue in etichetta:	IT-EN-FR-DE-ES
Materiale imballo:	Sacchetto: LDPE4
N. confezioni per cartone:	3
Materiale imballo secondario:	Cartone: PAP 20
Dimensione cartone:	327 x 227 x 162 mm
Peso lordo cartone:	3,3 kg
Cartoni per pallet:	n. 132
Numero strati per pallet:	n. 11
Cartoni per strato:	n. 12
Tipo pallet:	EUR/EPAL
Materiale pallet:	Pallet legno: FOR 50
Peso lordo bancale:	458 kg
Altezza bancale con pallet:	1932 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: LDPE4
Number of packages per carton:	3
Secondary packaging material:	Carton: PAP 20
Carton dimension:	327 x 227 x 162 mm
Gross weight carton:	3,3 kg
Cartons per pallet:	n. 132
Layer per pallet:	n. 11
Cartons per layer:	n. 12
Pallet:	EUR/EPAL
Pallet material:	wooden pallets: FOR 50
Gross weight pallet:	458 kg
Pallet height, pallet included:	1932 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: LDPE4
Nombre de colis par carton:	3
Matériel emballage secondaire:	Carton: PAP 20
Dimension du carton:	327 x 227 x 162 mm
Poids brut du carton:	3,3 kg
Cartons par palette:	n. 132
Couches par palette:	n. 11
Cartons par couche:	n. 12
Type du palette:	EUR/EPAL
Matériel de palette:	palettes en bois: FOR 50
Poids brut de la palette:	458 kg
Hauter palette, avec palette:	1932 mm
Matériau film étirable palette:	film étirable: LDPE 4
Matériel d'emballage tertiaire:	feuille de papier: PAP 22



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 IT 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: M5ITOJA





SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Tortelli rossi alle verdure grigliate



Pg 4/3	COD Dop0038	Rev 10 del 26/01/2024	Firma: 
--------	-------------	-----------------------	--