



# Garganelli all'uovo



Pg 1/3	COD Sem0008	Rev 7 del 21/06/2023	Firma:
--------	-------------	----------------------	--------

**IT: Ingredienti:**

semola di GRANO duro italiano, UOVO 25%, acqua, sale

**Denominazione prodotto:** Garganelli all'uovo

**Descrizione:** Pasta di semola di grano duro all'uovo. 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, UOVA**

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

**OGM:** prodotto è esente da OGM

Prodotto adatto ai vegetariani

**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. Informare senza pressione per 3-4 minuti e condire a piacere.

**EN Ingredients:**

Italian durum WHEAT semolina, EGG 25%, water, salt

**Name of the product:** Garganelli all'uovo

**Product description:** Cooked quick-frozen egg 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, EGG**

May contain traces of MILK-BY PRODUCTS, FISH, CRUSTACEANS, MOLLUSC, SOY and MUSTARD

**OGM:** the product is OGM FREE

Product suitable for vegetarians

**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, ŒUF 25%, eau, sel

**Dénomination produit:** Garganelli all'uovo

**Description:** Pâtes de blé dur aux oeufs. 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, des ŒUFS**

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

**OGM:** le produit est absent en OGM

Produit adapté aux végétariens

**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

**Garganelli all'uovo**



Pg 2/3	COD Sem0008	Rev 7 del 21/06/2023	Firma:
--------	-------------	----------------------	--------

Caratteristiche tecniche/ Specifications/Caractéristiques	
Peso medio/ average weight/ poids moyen	2,5 ± 0,5 g
Dimensioni/ Dimensions	55 ± 5 mm

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto/ Nutrition facts, average value per / Informations nutritionnelles, valeurs moyenne pour: 100g	
Energia /Energy / Énergie	711 kJ 170 kcal
Grassi/ Fat/ Matières grasses	1,1 g
di cui acidi grassi saturi/ of which saturates/ dont acides gras saturés	0,3 g
Carboidrati / Carbohydrate/ Glucides	33 g
di cui zuccheri/ of which sugar/ dont sucres	2,5 g
Fibre/ Fibre/ Fibres alimentaires	2,3 g
Proteine / Protein / Protéines	6,5 g
Sale/ Salt/ Sel	0,02 g

Caratteristiche microbiologiche/ Microbiological standard/ Caractéristiques microbiologiques	
Conta totale /Total count/ FMAR	<5 10 <sup>4</sup> UFC/g
Muffe/ moulds/Moisissures	<5 10 <sup>2</sup> UFC/g
Lieviti/ Yeast/ Levures	<5 10 <sup>2</sup> UFC/g
Enterobacteriaceae	<10 <sup>3</sup> UFC/g
E. coli	<10 UFC/g
Streptococcus Faecalis	< 10 <sup>2</sup> UFC/g
Staphilococcus coagulasi + Salmonella	< 10 <sup>2</sup> UFC/g
Lysteria monocitogenes	Assente in 25g/absent in 25 g
Bacillus cereus	Assente in 25g/absent in 25 g
Clostridium perfringens	< 10 <sup>2</sup> UFC/g
	<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:1<sup>st</sup> and 2<sup>nd</sup> Digit = Last two digit of the present year

3<sup>rd</sup>, 4<sup>th</sup>, 5<sup>th</sup> 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
Sem0008	1,000 kg	8001353989365	8001353804675



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](http://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

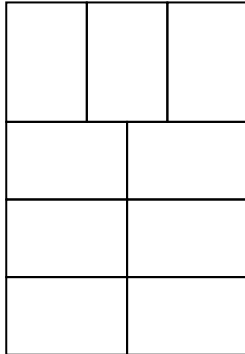




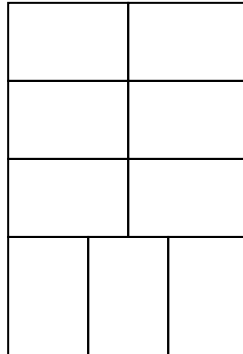
Pg 3/3	COD Sem0008	Rev 7 del 21/06/2023	Firma: <i>Ubaldo Paj</i>
--------	-------------	----------------------	--------------------------

**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:	390 x 260 x 190 mm
Peso lordo cartone:	5,3 kg
Cartoni per pallet:	n. 90
Numero strati per pallet:	n. 10
Cartoni per strato:	n. 9
Tipo pallet:	EUR/EPAL
Materiale pallet:	Pallet legno: FOR 50
Peso lordo bancale:	500 kg
Altezza bancale con pallet:	2050 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:	390 x 260 x 190 mm
Gross weight carton:	5,3 kg
Cartons per pallet:	n. 90
Layer per pallet:	n. 10
Cartons per layer:	n. 9
Pallet:	EUR/EPAL
Pallet material:	wooden pallets: FOR 50
Gross weight pallet:	500 kg
Pallet height, pallet included:	2050 mm
Tertiary packaging material:	stretch film: LDPE 4
Other tertiary packaging mater:	sheet of paper: PAP 22

FR	
Poids du paquet:	1,000 kg
Languages 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:	390 x 260 x 190 mm
Poids brut du carton:	5,3 kg
Cartons par palette:	n. 90
Couches par palette:	n. 10
Cartons par couche:	n. 9
Type du palette:	EUR/EPAL
Matériel de palette:	palettes en bois: FOR 50
Matériel de palette:	500 kg
Hauteur palette, avec palette:	2050 mm
Matériau film étirable palette:	film étirable: LDPE 4
Matériel d'emballage tertiaire:	feuille de papier: PAP 22