



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Mezzi paccheri di grano duro italiano



Pg 1/2	COD Sem0001	Rev 2 del 12/07/2021	Firma:
--------	-------------	----------------------	--------

IT: Ingredienti:

semola di GRANO duro italiano, acqua, sale

Denominazione prodotto: Mezzi paccheri 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. Informare senza pressione per 3-4minuti e condire a piacere.

EN Ingredients:

Italian durum WHEAT semolina, water, salt

Name of the product: Mezzi paccheri 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: Mezzi paccheri 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 un récipient perforé. Laisser cuire pendant 3-4 minutes et assaisonner à votre goût.



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Mezzi paccheri di grano duro italiano



Pg 2/2	COD Sem0001	Rev 2 del 12/07/2021	Firma:
--------	-------------	----------------------	--------

Caratteristiche tecniche / Specifications / Caractéristiques	
Peso medio / average weight / poids moyen	7,5 ± 0,7 g
Dimensioni / Dimensions	35 ± 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 / Température 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
Sem0001	1000 g	8001353993676	8001353810867	Type 3



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 - e-mail: info@pastazini.it - www.pastazini.it
 Stabilimento Abilitato CE 320/L - Cap. Soc. € 500.000,00 - C.C.I.A.A. n. MI-1006699
 Part. IVA e C.F. IT04356850158 - Iscr. Reg. Impr. 04356850158
 Cod. SDI per Fatturazione Elettronica: MSITOJA

