



Stelle alla cernia



Pg 1/2	COD Dop0005	Rev 1 del 24/09/2021	Firma: 
--------	-------------	----------------------	--

IT: Ingredienti:

semola di GRANO duro italiano 36%, CERNIA Brasata 19% [CERNIA indopacifica 96% (*Epinephelus Diacanthus*, acqua, E330, E331), olio extravergine di oliva, vino bianco, prezzemolo, erba cipollina, sale, aglio], ricotta (siero di LATTE, crema di LATTE, sale), MERLUZZO brasato [MERLUZZO d'Alaska 96% (*Theragra chalcogramma*, acqua, E451), olio extravergine di oliva, vino bianco, prezzemolo, erba cipollina, sale, aglio], UOVA fresche 7,2%, acqua, fibra vegetale, estratto di lievito, fumetto di PESCE, olio extravergine di oliva, sale, aroma naturale (pepe, aglio).

Origine cernia: zona FA051

Denominazione prodotto: Stelle alla cernia

Descrizione: Pasta fresca di semola di grano duro all'uovo con ripieno alla cernia. Cotta in acqua. Surgelata.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: al dente con ripieno morbido

Sapore: pasta all'uovo con ripieno alla cernia

Colore: giallo paglierino

Allergeni: il prodotto contiene glutine, uova, latte, pesce

Può contenere tracce di crostacei, molluschi, soia e sedano

OGM: prodotto è esente da OGM

UOVA DA ALLEVAMENTO A TERRA

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.
- 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 36%, GROUPER braised 19% [SPINYCHEEK GROUPER 96% (*Epinephelus Diacanthus*, water, E330, E331), extra virgin olive oil, white wine, parsley, chives, salt, garlic], ricotta (MILK serum, MILK cream, salt), braised COD [Alaska POLLOCK 96% (*Theragra chalcogramma*, water, E451), extra virgin olive oil, white wine, parsley, chives, salt, garlic], fresh EGGS 7,2%, water, vegetable fiber, yeast extract, FISH stocks, extra virgin olive oil, salt, natural flavor (pepper, garlic).

Grouper origin: FA051 area

Name of the product: Stelle alla cernia

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

Organoleptical features:

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

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

Color: pale yellow

Allergens: Gluten, egg, milk-by products, fish

May contain traces of crustaceans, mollusc, soy and celery

OGM: the product is OGM FREE

BARN EGG

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.
- 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 36%, MEROU braisé 19% [MEROU ÉPINEUX 96% (*Epinephelus Diacanthus*, eau, E330, E331), huile d'olive vierge extra, vin blanc, persil, ciboulette, sel, ail], ricotta (lactosérum de LAIT, crème de LAIT, sel), MORUE braisée [LIEU DE L'ALASKA 96% (*Theragra chalcogramma*, eau, E451), huile d'olive extra vierge, vin blanc, persil, ciboulette, sel, ail], ŒUFS frais 7,2%, eau, fibre végétale, extrait de levure, bouillon de POISSON, huile d'olive extra vierge, sel, arôme naturel (poivre, ail).

Origin merou: FA051 area

Dénomination produit: Stelle alla cernia

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

Caractéristiques organoleptiques:

Texture: al dente

Goût: de pâte aux œufs avec farce au merou. Absence d'odeurs anormales

Couleur: jaune pale

Allergènes: du gluten, des œufs, des produits laitiers, du poisson

Peut contenir des traces de crustacés, de mollusques, de soya et du céleri

OGM: le produit est absent en OGM

ŒUFS DE POULES ELEVEES AU SOL

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 à la poêle avec un peu de matière grasse.
- Four professionnel:** dans un four combiné vapeur, placer le produit surgelé dans un récipient gastronorme. 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.

**Stelle alla cernia**

Pg 2/2	COD Dop0005	Rev 1 del 24/09/2021	Firma: 
--------	-------------	----------------------	--

Caratteristiche tecniche/ Specifications/Caractéristiques	
Peso medio/ average weight/ poids moyen	23 ± 2 g
Dimensioni/ Dimensions	Ø 70 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	55/45 ± 3

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto/ Typical nutrition values for 100 g/ Valeurs nutritionnelles moyennes par 100 g	
Energia /Energy / Energie	690 kJ 165 kcal
Grassi/ Fat/ Graisses	3,3 g
di cui acidi grassi saturi/ of which saturates/ dont acides gras saturés	1,1 g
Carboidrati / Carbohydrate/ Glucides	23 g
di cui zuccheri/ of which sugar/ dont sucres	3,3 g
Fibra alimentare/ Fibre/ Fibres alimentaires	3,0 g
Proteine / Protein / Protéines	11 g
Sale/ Salt/ Sel	1,4 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: 18 mesi/ 18 months/ 18 mois

Codice/Code	Peso conf/Weight pack/ Poids de l'emballage	EAN confezione/ EAN packing/ EAN emballage	EAN cartone/ EAN carton	Pallettizzazione/ Palletizing/ Pallettisation
Dop0005	1000 g	8001353993782	8001353811079	Type 58



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: M5IT0JA

