



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Regali® ai porcini trifolati

Pg 1/3	COD Dop0088	Rev 1 del 22/01/2024	Firma:
--------	-------------	----------------------	--------

IT: Ingredienti:

Semola di GRANO duro 32%, mozzarella (LATTE, sale, caglio, fermenti lattici), ricotta (siero di LATTE, crema di LATTE, sale), funghi porcini trifolati 9,9% (funghi porcini 81%, carote, cipolle, olio extra vergine di oliva, prezzemolo, sale, aglio in polvere), UOVA fresche 9%, funghi trifolati (funghi champignons, (*Agaricus bisporus*) 93%, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, amido di mais, prezzemolo, sale, aglio), acqua, sale, fibra vegetale, aroma naturale, aroma naturale di pepe.

Denominazione prodotto: Regali® ai porcini trifolati

Descrizione: Pasta fresca di semola di grano duro all'uovo con ripieno di funghi porcini trifolati. Cotta in acqua. Surgelata

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: al dente con ripieno morbido
Sapore: pasta all'uovo con ripieno di funghi porcini trifolati
Colore: giallo paglierino

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 3 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:

Durum WHEAT semolina 32%, mozzarella (MILK, salt, rennet, lactic ferments), ricotta (MILK whey, MILK cream, salt), cooked porcini mushrooms 9.9% (porcini mushrooms 81%, carrots, onions, extra virgin olive oil, parsley, salt, garlic powder), fresh EGGS 9%, cooked mushrooms (champignon mushrooms, (*Agaricus bisporus*) 93%, extra virgin olive oil, sunflower seed oil, corn starch, parsley, salt, garlic), water, salt, vegetable fibre, natural flavour, natural flavour of pepper.

Name of the product: Regali® ai porcini trifolati

Product description: Cooked quick-frozen egg pasta with durum semolina and cooked porcini mushrooms 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: pale yellow

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 3 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 32%, mozzarella (LAIT, sel, présure, fermentes lactiques), ricotta (lactosérum de LAIT, crème de LAIT, sel), cèpes cuisinés 9,9% (cèpes 81%, carottes, oignons, huile d'olive extra vierge, persil, sel, poudre d'ail), OEUFs frais 9%, champignons cuisinés (champignons de champ, (*Agaricus bisporus*) 93%, huile d'olive extra vierge, huile de tournesol, amidon de maïs, persil, sel, ail), eau, sel, fibres végétales, arôme naturel, arôme naturel de poivre.

Dénomination produit: Regali® ai porcini trifolati

Description: Pâtes aux œufs et blé dur avec une farce de cèpes cuisinés. Cuite en eau. Surgelée.

Caractéristiques organoleptiques:

Texture: al dente
Goût: de pâte aux oeufs avec farce de cèpes cuisinés. Absence d'odeurs anormales
Couleur: jaune pale

Allergènes: du GLUTEN, des ŒUFS, des PRODUITS LAITIERS

Peut contenir des traces du POISSON, de CRUSTACÉS, de MOLLUSQUES, de SOYA et de MOUTARDE

OGM: le produit est absent en OGM
ŒUFS DE POULES ELEVEES AU SOL
Produit indiqué pour les végétariens

Préparation: a manger après cuisson

- Traditionnel:** plonger le produit surgelé dans l'eau bouillante salée pendant 3 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.
- 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.



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

Regali® ai porcini trifolati



Pg 2/3	COD Dop0088	Rev 1 del 22/01/2024	Firma:
--------	-------------	----------------------	--------

- 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	31 ± 3 g
Dimensioni/ Dimensions	~60 x 100 mm
Rapporto pasta/ripieno su prodotto fresco/ Ratio pasta filling on fresh product/ Rapport pâte /farce sur produit frais	45/55 ± 2
Rapporto pasta/ripieno su prodotto surgelato/ Ratio pasta filling on frozen product/ Rapport pâte/farce sur produit surgelé	60/40 ± 3

Valori nutrizionali medi per/ Nutrition facts, average value per / Informations nutritionnelles, valeurs moyenne pour: 100g	
Energia /Energy / Énergie	875 kJ 209 kcal
Grassi/ Fat/ Matières grasses	6,7 g
di cui acidi grassi saturi/ of which saturates/ dont acides gras saturés	3,7 g
Carboidrati / Carbohydrate/ Glucides	27 g
di cui zuccheri/ of which sugar/ dont sucres	0,9 g
Fibre/ Fibre/ Fibres alimentaires	2,6 g
Proteine / Protein / Protéines	10 g
Sale/ Salt/ Sel	0,52 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
Lysteria monocitogenes	Assente in 25g/absent in 25 g/absent en 25 g
Bacillus cereus	Assente in 25g/absent in 25 g/ absent en 25 g
Clostridium perfringens	< 10 ² UFC/g
	<10 UFC/g

Temperatura di conservazione/Storage temperature/Témperature 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
Dop0088	3,000 kg	-	8001353813288



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





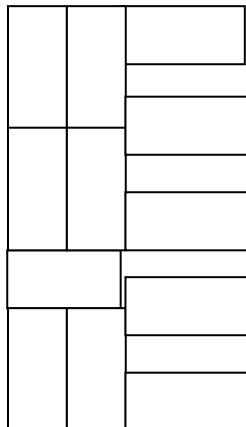
Regali® ai porcini trifolati



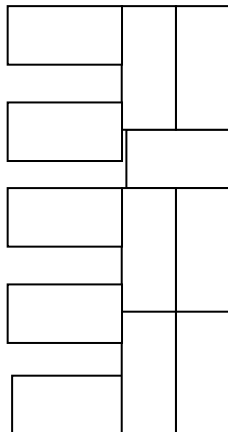
Pg 3/3	COD Dop0088	Rev 1 del 22/01/2024	Firma:
--------	-------------	----------------------	--------

Pallettizzazione/ Palletizing/ Palettisation

1 strato



2 strato



IT

Peso confezione:	3,000 kg
Lingue in etichetta:	IT-EN
Materiale imballo:	Sacchetto: HDPE 2
N. confezioni per cartone:	1
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:	3,000 kg
Language on the label:	IT-EN
Packing material:	bag: HDPE 2
Number of packages per carton:	1
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:	3,000 kg
Languages en étiquette:	IT-EN
Matériels emballage:	Sachet: HDPE 2
Nombre de colis par carton:	1
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