



Fusilloni di grano duro italiano

Pg 1/2	COD Sem0029	Rev 4 del 01/07/2021	Firma:
--------	-------------	----------------------	--------

IT: Ingredienti:

semola di GRANO duro italiano, acqua, sale

Denominazione prodotto: Fusilloni 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 3-4 minuti e condire a piacere.

EN Ingredients:

Italian durum WHEAT semolina, water, salt

Name of the product: Fusilloni 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: Fusilloni di grano duro italiano**Description:** Pâte de blé dur. Cuite en eau légèrement salée. Surgelée.**Caractéristiques organoleptiques:**

Texture: al dente

Goût: Typique. Absence d'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.

Fusilloni di grano duro italiano



Pg 2/2	COD Sem0029	Rev 4 del 01/07/2021	Firma:
--------	-------------	----------------------	--------

Caratteristiche tecniche/ Specifications/Caractéristiques	
Peso medio/ average weight/ poids moyen	4,5 ± 0,5 g
Dimensioni/ Dimensions	37 ± 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
Sem0029	1000 g	8001353994147	8001353811758	Type 3