



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

# Garganelli all'uovo



Pg 1/2	COD Sem0008	Rev 2 del 11/03/2021	Firma:
--------	-------------	----------------------	--------

### **IT:** Ingredienti:

semola di GRANO duro italiano, UOVO 28%, acqua, sale

Denominazione prodotto: Garganelli all'uovo

Descrizione: Pasta di semola di grano duro all'uovo. Cotta in acqua leggermente salata. Surgelata.

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 e 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, EGG 28%, water, salt

Name of the product: Garganelli all'uovo

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

May contain traces of milk-by products, fish, crustaceans, mollusc and 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, ŒUF 28%, eau, sel

Dénomination produit: Garganelli all'uovo

Description: Pâtes de blé dur aux oeufs. Cuite en eau légèrement salée. Surgelée.

Caractéristiques organoleptiques:

Texture: al dente

Goût: Typique. Absence des odeurs anormales

Couleur: jaune pale

**Allergènes: du gluten, des oeufs**

Peut contenir des traces 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 une récipientperforé. Laisser cuire pendant 3-4 minutes et assaisonner à votre goût.



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

**Garganelli all'uovo**

Pg 2/2	COD Sem0008	Rev 2 del 11/03/2021	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/Typical nutrition values for 100 g/ Valeurs nutritionnelles moyennes par 100 g	
Energia /Energy / Energie	871 kJ 206 kcal
Grassi/ Fat/ Graisses	2,5 g
di cui acidi grassi saturi/ of which saturates/ dont acides gras saturés	0,7 g
Carboidrati / Carbohydrate/ Glucides	36 g
di cui zuccheri/ of which sugar/ dont sucres	2,8 g
Fibra alimentare/ Fibre/ Fibres alimentaires	2,3 g
Proteine / Protein / Protéines	8,4 g
Sale/ Salt/ Sel	0,31 g

Caratteristiche microbiologiche/ Microbiological standard/ Caractéristiques microbiologiques	
Conta totale /Total count/ FMAR	<5 10 <sup>4</sup> UFC /g
Muffe e lieviti/Yeast and moulds/ Levures et moisissures	<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 +	< 10 <sup>2</sup> UFC/g
Salmonella	Assente in 25g/absent in 25 g
Lysteria monocitogenes	Assente in 25g/absent in 25 g
Bacillus cereus	< 10 <sup>2</sup> UFC/g
Clostridium perfringens	<10 UFC/g

Temperatura di conservazione/Storage temperature/T mperature 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 derni res chiffres de l'ann e + quanti me 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
<b>Sem0008</b>	1000 g	8001353989365	8001353804675	<b>Type 2</b>



ZINI PRODOTTI ALIMENTARI S.P.A. con Socio Unico

Sede Legale e Stabilimento: Via Libert  36 - 20090 Cesano Boscone (MI) Italia

Telefono +39 02 4583546 - e-mail: info@pastazini.it - [www.pastazini.it](http://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: M5ITOJA

