



**SCHEDA TECNICA /
PRODUCT SPECIFICATION /
PRODUKTSPEZIFIKATION/
FICHE TECHNIQUE/ Ficha técnica**

N. 037 Tubetti
Rigati

Pag. 1 / 2 (T)

Marchio/ Brand / Marke/Marque/Marca	PRIVATE LABEL
Produttore / Producer/ Hersteller / Productor/Producteur : Pasta Zara S.p.A. Via Castellana, 34 – 31039 Riese Pio X (TV) Italia	
Denominazione di vendita, ingredienti, allergeni :	Pasta di semola di grano duro Ingredienti : semola di grano duro, acqua. Può contenere tracce di soia, senape e lupini .
Product, ingredients, allergens :	Durum wheat semolina pasta Ingrédients : Durum wheat semolina , water. The product can contain traces of soybeans, mustard and lupin .
Produkt, Zutaten, Allergene :	Teigwaren aus Hartweizengriess Zutaten: Hartweizengriess , Wasser. Das Produkt kann Spuren von Sojabohnen, Senf und Lupinen enthalten.
Produit , ingrédients , allergènes :	Pâtes alimentaires de semoule de blé dur Ingrédients : semoule de blé dur , eau Le produit peut contenir des traces de soja, de moutarde et de lupin .
Producto , ingredientes , alérgenos :	Pasta alimenticia de sémola de trigo duro Ingredientes : semola de trigo duro , agua Puede contener trazas de soja, mostaza y altramuces .
Modalità di conservazione :	luogo fresco e asciutto
Storage :	cool and dry place
Lagerung :	trocken und frisch lagern
Mode de conservation:	Dans un endroit sec et aéré
Conservación :	lugar seco y frio
Tempo di conservazione :	1095 giorni
Shelf life :	1095 days
MHD:	1095 Tage
Conservation :	1095 jours
Tiempo de conservación :	1095 dia
Formato n. / shape no. / Ausformung Nr./ Format nr. / formato nr	N. 037 Tubetti Rigati
Tempo di cottura min /Cooking time (minutes) / Kochzeit (Minuten) /Temp de cuisson (min) / Tiempo de cocción (min)	6-8



DIMENSIONI MEDIE	MEDIUM DIMENSION	DURCHSCHN. MASSE	MEDIDAS MEDIAS	DIMENSION MOYENNES		
Lunghezza	Length	Laenge	Longitud	Longueur	mm	7.00
Diámetro	Diametre	Durchmesser	Diametro	Diamètre	mm	5.70
Spessore	Thickness	Dicke	Espesor	Epaisseur	mm	0.95
Righi	Lines	Streifen	Lineas	Rayures	n.	12

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto		
NUTRITIONAL INFORMATION PER 100 g/ DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE JE 100 g / VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g DE PRODUIT / INFORMACIÓN NUTRICIONAL Aporte por ración de 100 g		
energia /energy/ Energie /énergie/valor energético	kJ	1483
	kcal	350
grassi/fat/Fett/graisses/grasas	g	1,2
di cui :/of which/davon:/dont:/de las cuales:		
- acidi grassi saturi/saturates/gesättigte Fettsäuren/acides gras saturés/ácidos grasos saturados	g	0,3
carboidrati/carbohydrate/Kohlenhydrate/glucides/hidratos de carbono	g	70,5
di cui :/of which/davon:/dont:/de los cuales:		
- zuccheri/sugars/Zucker/sucres/azúcares	g	3,2
fibre /fibre/Ballaststoffe/fibres alimentaires/fibra alimentaria	g	3,5
proteine/protein/Eiweiß/protéines/proteínas	g	12,5
sale/salt/Salz/sel/sal	g	0

Reg (UE) n. 1169/2011 del 25/10/2011



**SCHEDA TECNICA /
PRODUCT SPECIFICATION /
PRODUKTSPEZIFIKATION/
FICHE TECHNIQUE/ Ficha técnica**

N. 037 Tubetti
Rigati

Pag. 2 / 2 (T)

MODALITA' DI PREPARAZIONE/COOKING INSTRUCTIONS / ZUBEREITUNGSANWEISUNG /CONSEILS D'UTILISATION/MODOS DE COCCIÓN
Portare ad ebollizione l'acqua, aggiungere il sale, versare la pasta e cuocere per i minuti indicate sulla confezione. Scolare, condire e servire. Le proporzioni da considerare per una cottura ottimale del prodotto sono : 1 litro di acqua, 6 grammi di sale, 100 grammi di pasta.
Let water boil , add salt, pour pasta and let it cook for the minutes indicated on the package. Drain , dress and serve it. The proportions to consider for an optimal cooking are . 1 liter of water, 6 gr salt, 100 g pasta
Wasser zum Kochen bringen, Salz dazu geben, giessen die Teigwaren und fuer die Zeit gezeichnet auf der Beutel kochen lassen. Abgiessen lassen , anmachen und servieren . Die Proportionen zu betrachten um am bestens zu kochen sind : 1 Liter Wasser, 6 gr Salz, 100g Teigwaren
Faire bouillir l'eau, ajouter le sel, verser les pâtes et cuisiner pour les minutes indiquées sur l'emballage. Égoutter , assaisonner et servir . Les proportion à considérer pour une cuisson optimale sont: 1 litre d'eau, 6 grammes de sel et 100 grammes de pâtes.
Hervir el agua, añadir sal, añadir la pasta y cocinar para los minutos indicados en el envase. Drenaje, sazonar y servir. La proporción a ser considerado para una cocción óptima del producto son los siguientes: 1 litro de agua, 6 gramos de sal, 100 gramos de pasta.

Caratteristiche organolettiche / Organoleptic characteristics / organoleptische Eigenschaften / Características organolépticas / Caractéristiques organoleptiques:	
Odore:	caratteristico della pasta di semola di grano duro, senza note estranee
Odour:	characteristic of a durum wheat semolina pasta, without any strange aromas
Geruch:	typisch für Teigwaren aus Hartweizenmehl, ohne fremde Noten
Olor:	característico de la pasta de sémola de trigo duro, sin notas extrañas
Odeur:	caractéristique des pâtes de semoule de blé dur, sans notes étrangères
Sapore:	caratteristico della pasta di semola di grano duro
Taste:	characteristic of a durum wheat semolina pasta
Geschmack:	typisch für Teigwarenerzeugnisse aus Hartweizenmehl
Sabor:	característico del producto de pasta de sémola de trigo duro
Goût:	caractéristique du produit des pâtes de semoule de blé dur
Aspetto:	elastico e consistente
Aspect:	elastic and consistent
Aussehen:	elastisch und fest
Aspecto:	elástico y consistente
Aspect:	élastique et consistant
Colore:	giallo chiaro
Colour:	light yellow
Farbe:	hellgelb
Color:	amarillo claro
Couleur:	jaune clair

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE STANDARD / STANDARD MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS / STANDARD MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN / CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS ESTANDAR / CRITERES MICROBIOLOGIQUES MOYENS :		
CARICA BATTERICA TOT./ TOTAL MICROBIOLOGICAL COUNT / TOTALE MIKROBISCHE BELASTUNG/ CARGA MICROBICA MESOFILA / TOTAL BACTERIES	UFC/g	< 50.000
COLIFORMI TOTALI /TOTAL COLIFORMS/ TOTAL COLIFORMES/ COLIFORMES TOTALES / COLIFORMES TOTAUX	UFC/g	< 10
ESCHERICHIA COLI /ESCHERICHIA COLI/ ESCHERICHIA COLI/ ESCHERICHIA COLI / ESCHERICHIA COLI	UFC/g	< 10
STAFILOCOCCI AUREI/ STAPHYLOCOCCUS AUREUS/ STAPHYLOKOKKEN AUREUS/ STAPHYLOCOCCUS AUREUS / STAPHYLOCOQUES DORES	UFC/g	< 10
SALMONELLA /SALMONELLAE/ SALMONELLEN/ SALMONELLAS/ SALMONELLES	/25g	ASSENTE/ABSENT/ NICHT VORHANDEN / AUSENTES / ABSENTS
MUFFE/ MOULDS/ HEFEN/ MOHOS / MOISSURES	UFC/g	< 500
LIEVITI / YEAST / SCHIMMEL/ LEVADURAS / LEVURES	UFC/g	< 500

PASTA ZARA S.p.A

Responsabile Controllo qualità/ Quality Control Manager
Leiter des Labors und der Produkthygiene /Responsible Control Calidad
Alessandro Formenti